

ABSTRAK

Kamilah, Ima Holilatul. 2021. Pengaruh Formulasi Tepung Kedelai (*Glycine max (L.) Merr*) dan Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi L.*) terhadap Kualitas Cookies Sebagai Makanan Selingan Bagi Ibu Hamil dengan Hiperemesis Gravidarum Grade 1. Skripsi. Program Studi Gizi dan Dietetika. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing : Mona Fitria, STP., M.Si.

Hiperemesis gravidarum atau mual muntah yang terus menerus biasa terjadi pada awal kehamilan. Perlu adanya pemberian makanan selingan yang dapat membantu memenuhi kecukupan gizi ibu hamil dan membantu mengurangi keluhan mual muntah tersebut. Tepung kedelai dan tepung jali memiliki kandungan gizi protein dan zat besi tinggi yang penting bagi ibu hamil. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh formulasi tepung kedelai dan tepung jali terhadap sifat organoleptik, kandungan karbohidrat, protein, lemak, zat besi, dan kadar air cookies sebagai makanan selingan bagi ibu hamil dengan hiperemesis gravidarum. Desain penelitian ini adalah eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor, yaitu perlakuan formulasi antara tepung kedelai dan tepung jali F1 (30%:70%), F2 (40%:60%), dan F3 (50%:50%). Panelis pada penelitian ini adalah 30 panelis agak terlatih. Hasil uji organoleptik menunjukkan produk terbaik pada formula F2 dengan formulasi tepung kedelai dan tepung jali (40%:60%) yang mengandung energi 416,25 kkal, protein 9,54 gram, lemak 7,14 gram, zat besi 0,16 mg, dan karbohidrat 78,45 gram serta kadar air 3,10 gram. Hasil analisis statistik Uji *Kruskall Wallis* menunjukkan adanya pengaruh formulasi tepung kedelai dan tepung jali pada parameter rasa ($p=0,005$), tekstur ($p=0,031$), dan *overall* ($p=0,002$). Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai intervensi pemberian cookies tepung kedelai dan tepung jali dengan penambahan jahe untuk ibu hamil dengan hiperemesis gravidarum.

Kata kunci : Hiperemesis gravidarum, tepung kedelai, tepung jali, cookies, sifat organoleptik, nilai gizi