

ABSTRAK

Salsabila, Wafiyah. 2020. "Gambaran Sifat Organoleptik Cookies Sweet Pokat Chia Berbasis Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*) Daun Katuk (*Sauropus androgynus L MERR*) Dan Biji Chia (*Salvia hispanica L*) Sebagai Makanan Selingan Kaya Antioksidan". Pembimbing: Dr. Judiono, MPS.

Obesitas merupakan malnutrisi akibat konsumsi makanan yang jauh melebihi kebutuhannya. Obesitas mendorong proses inflamasi lipogenesis yang berlebih dan meningkatkan terjadinya pelepasan *Reaktif Oxygen Species*(ROS) menyebabkan kondisi yang disebut stress oksidatif. Stress oksidatif adalah ketidakseimbangan antara jumlah radikal bebas dengan produksi antioksidan. Stress oksidatif berperan penting dalam terjadinya proses menua dan penyakit degeneratif. Mikronutrien seperti betakaroten dan vitamin C dapat bertindak sebagai antioksidan yang dapat membantu tubuh dalam menangkal radikal bebas. Ubi jalar kuning merupakan jenis umbi yang mengandung senyawa betakaroten yang tinggi. Senyawa betakaroten pun ditemukan pada daun katuk sebesar 11.311mcg per 100gr. Kandungan vitamin C yang tinggi terdapat pada daun katuk dan biji chia dapat pula bertindak sebagai antioksidan dan dapat dijadikan sebagai bahan utama inovasi pembuatan cookies berbasis pangan fungsional kaya antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran substitusi tepung ubi jalar kuning, tepung daun katuk dan biji chia yang akan mempengaruhi sifat organoleptik dan nilai gizi cookies sweet pokat chia. Desain penelitian ini adalah eksperimental. Uji organoleptik dilakukan kepada 30 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Bandung. Analisis data dilakukan dengan menggunakan distribusi frekuensi untuk melihat tingkat kesukaan panelis terhadap sifat organoleptik meliputi rasa, warna, aroma dan tekstur. Hasil penilaian tingkat kesukaan tertinggi terhadap rasa, warna dan aroma pada formula 236 (ubi kuning 80% : daun katuk 5% : biji chia 15%). Tingkat kesukaan tertinggi terhadap tekstur pada formula 474 (ubi kuning 75% : daun katuk 15% : biji chia 10%). Nilai gizi dihitung berdasarkan data TKPI 2017 dengan hasil nilai gizi tertinggi terdapat pada formula 474 (ubi kuning 75% : daun katuk 15% : biji chia 10%)

Kata kunci : Betakaroten, Vitamin C, Tepung Ubi Jalar, Tepung Daun Katuk, Biji Chia, Cookies.