

ABSTRAK

Fadhilah, Oriza Hasanah. 2024. Gambaran Sifat Organoleptik Cookies Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Dengan Penambahan Daging Sapi Sebagai Makanan Selingan Bagi Anak Usia Sekolah.

Pembimbing : Witri Priawantiputri. S.Gz.,M.Gz

KEP merupakan kondisi dimana seseorang mengalami kekurangan gizi yang disebabkan oleh rendahnya konsumsi energi protein dalam makan sehari – hari. Pemberian makanan selingan dalam bentuk *cookies* dengan bahan pangan lokal bisa menjadi suatu alternatif upaya dalam mencegah KEP. Bahan pangan lokal yang digunakan dalam pembuatan pembuatan *cookies* ini yaitu tepung kacang merah dan tepung terigu dengan penambahan daging sapi. Pemilihan tepung kacang merah sebagai bahan pembuatan *cookies* karena kandungan gizi protein nya yang tinggi. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis gambaran sifat organoleptik *cookies* dengan substitusi tepung kacang merah. Penelitian ini bersifat deskriptif dengan menggunakan desain eksperimental dengan 3 perlakuanimbangan yaitu 50% : 50% , 25% : 75%, dan 75% : 25% yang memenuhi 10% selingan AKG untuk anak usia sekolah 7-9 th. *Cookies* dengan 3 perlakuan tersebut diuji sifat organoleptiknya dengan uji hedonik terhadap 30 panelis agak terlatih. Uji hedonik yang dilakukan meliputi kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall*. Berdasarkan hasil penelitian, tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall cookies* yang paling tinggi adalahimbangan 25% : 75% paling baik. Kandungan protein paling tinggi adalah *cookies* denganimbangan 75% : 25% yaitu 9,65 gram per sajian (25 gram). Analisis biaya formula terbaik yaitu *cookies* kacang merah denganimbangan 25% : 75% sebesar Rp. 4.154.

Kata kunci : Cookies, tepung kacang merah dengan penambahan daging sapi, tepung terigu, KEP, sifat organoleptik.