

ABSTRAK

Awaliah, Alfasha.2024. Formulasi Cookies Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas var Ayamurasaki*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Sebagai Makanan Selingan Rendah Energi dan Tinggi Serat Untuk Penderita Obesitas. Tugas Akhir. Program Studi Gizi Program Diploma Tiga. Jurusan Gizi, Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan Bandung.

Pembimbing : Nitta Isdiany, M.Kes.

Obesitas merupakan suatu kondisi tubuh tidak normal yang disebabkan oleh banyaknya lemak yang menumpuk di dalam tubuh dan dapat mempengaruhi kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi cookies berbasis tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang merah sebagai makanan selingan rendah energi dan tinggi serat untuk penderita obesitas. Cookies yang dihasilkan harus memenuhi syarat mutu yang telah ditentukan agar aman untuk dikonsumsi. Variabel independen yaitu formulasi tepung ubi jalar ungu dengan tepung kacang merah (75% : 25%), (50% : 50%), (45%, : 55%) terhadap variabel dependen yaitu sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur,, dan *overall*) dan nilai gizi. Hasil data uji hedonik akan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan grafik serta diolah secara deskriptif menggunakan software SPSS. Berdasarkan hasil uji organoleptik cookies tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang merah paling banyak disukai adalah formula 3 yaitu (45%: 50%). Nilai zat gizi energi paling rendah terdapat pada formula 3 dan serat paling tinggi terdapat pada formula 1. Pengembangan dapat dilakukan dengan menggunakan topping lebih bervariasi untuk meningkatkan daya terima.

Kata kunci : Obesitas, Cookies, Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Kacang Merah, Sifat Organoleptik.