

ABSTRAK

Laely, Fadila Nazwa. 2024. Gambaran Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi *Muffin* Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max L*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat Dan Kalium. Tugas Akhir. Program Studi Gizi Program Diploma Tiga. Jurusan Gizi, Kemenkes Politeknik Kesehatan Bandung. Pembimbing : Gurid Pramintarto Eko Mulyo, SKM.,M.Sc,RD

Hipertensi adalah kondisi tekanan darah seseorang yang berada diatas batas tekanan darah normal. Tekanan darah normal didefinisikan sebagai tekanan darah sistolik 120 mmHg dan tekanan darah diastolik 80 mmHg (World Health Organization, 2013). Riskesdas tahun 2018 prevalensi kejadian hipertensi pada kelompok umur >18 tahun sebesar 34.1%. Salah pencegahan atau penanganan dengan terapi non-farmakologis yang dapat diberikan adalah terapi gizi yaitu makanan tinggi serat dan kalium. Modifikasi *muffin* tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai untuk menambah nilai gizi serat dan kalium pada *muffin*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi *Muffin* tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan tepung kacang kedelai (*Glycine max L*) sebagai makanan selingan tinggi serat dan kalium. Desain penelitian menggunakan eksperimental dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) 1 faktor formulasi yaitu 30%:70%, 50%:50%, 70%:30%. Metode penelitian dengan pengujian sifat organoleptik meliputi kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, overall dengan uji hedonic skala 7 numerik oleh 30 orang panelis agak terlatih dan perhitungan nilai gizi dengan menggunakan TKPI 2019. Berdasarkan hasil penilaian panelis, *muffin* tepung kacang hijau dan tepung kedelai formula 2 memiliki penerimaan yang lebih baik dibandingkan dengan formula 1 dan formula 3. Berdasarkan perhitungan nilai gizi per 114 gram, *Muffin* formula 2 mengandung serat 4,2 g dan kalium 693,4 mg. Disarankan bagi masyarakat yang ingin mengembangkan produk ini sebaiknya menggunakanimbangan F2 (50%:50%) karena dari segi rasa, tekstur dan overall yang dihasilkan paling banyak disukai, namun perlu dikembangkan dari segi warna dan aroma

Kata kunci : Tepung Kacang hijau, tepung Kacang kedelai, *Muffin*, Serat dan kalium