

ABSTRAK

Azhari, Siska. 2021. Sifat Organoleptik Cookies Tinggi Serat Berbahan Dasar Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus*) sebagai Alternatif Selingan untuk Remaja dengan Konstipasi. Tugas Akhir. Program Diploma 3. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing : Mona Fitria, S.TP, M.Si

Cookies adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat. *Cookies* merupakan produk pangan yang digemari oleh segala kalangan, termasuk remaja. Inovasi pembuatan *cookies* berbasis kacang merah dan bengkuang sebagai pengganti terigu dapat menjadi alternatif pangan tinggi serat untuk penderita konstipasi. Tepung kacang merah dan tepung bengkuang memiliki kandungan gizi yang berbeda dengan tepung terigu serta memiliki kandungan serat yang tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik *cookies* tinggi serat berbahan dasar tepung kacang merah dan tepung bengkuang. Desain penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan 3 perlakuanimbangan tepung kacang merah dan tepung bengkuang, yaitu 75%:25%, 50%:50%, dan 25%:75%. *Cookies* dengan 3 perlakuan tersebut diuji sifat organoleptiknya dengan uji hedonik terhadap 30 panelis agak terlatih. Uji hedonik yang dilakukan meliputi kesukaan terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, dan *overall*. Berdasarkan hasil penelitian, tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan *overall cookies* yang paling tinggi adalahimbangan 25%:75% paling baik. Kandungan serat yang paling tinggi adalah *cookies* denganimbangan 25%:75% yaitu 3,11 gram per sajian (50 gram). Analisis biaya formula terbaik yaitu *cookies* kacang merah dan bengkuang denganimbangan 25% : 75% sebesar Rp. 3.480.

Kata Kunci : *Cookies*, tepung kacang merah, tepung bengkuang, konstipasi, sifat organoleptik