

ABSTRAK

Tasya, Saifa Wanda. 2021. Analisis Sifat Organoleptik, Kadar Serat Dan Antosianin *Sponge Cake* Tepung Sorgum, Kacang Hitam, Dan Mocaf Sebagai Alternatif Kudapan Obesitas. Skripsi. Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Dr.Judiono, MPS.

Obesitas menjadi masalah yang mengkhawatirkan di Indonesia. Asupan makan tinggi lemak, densitas energi tinggi, indeks glikemik tinggi dan rendah serat menjadi salah satu faktor penyebab obesitas sehingga dibutuhkan asupan serat dan antioksidan untuk menangkal radikal bebas dalam tubuh. Menurut Riskesdas (2018), proporsi obesitas pada dewasa umur >18 tahun secara nasional adalah 21,8%. Produk *spongecake* tepung sorgum, kacang hitam, dan mocaf kaya akan serat dan antosianin yang menjadi alternatif untuk kudapan obesitas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi dan mengetahui pengaruh perbedaanimbangan formula *spongecake* tepung sorgum, kacang hitam, dan mocaf terhadap sifat organoleptik, kadar serat, dan antosianinimbangan terbaik produk. Desain penelitian studi eksperimental dengan rancangan acak lengkap (RAL). Metode penelitian menggunakan uji hedonik untuk mengetahui sifat organoleptik yang dilakukan di rumah masing-masing panelis, enzimatik gravimetri untuk uji serat, dan pH diferensial untuk uji antosianin yang dilaksanakan pada bulan Februari hingga Maret 2021 dilakukan di Laboratorium PT.Saraswanti Indo Genetech Bogor. Formulasi *spongecake* diperoleh dari hasil perhitungan,imbangan tepung sorgum, kacang hitam, dan mocaf F1 (60%:30:10%), F2 (50%:35%:15%), F3 (40%:40%:20%). Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan bermakna pada uji hedonik terhadap aspek Aroma. Pada hasil pengujian sifat organoleptikimbangan F2 (50%:35%:15%) dinyatakan unggul pada aspek aroma dan tekstur. Adapun untuk pengujian kadar serat produk yaitu 3,87 gram/100 gram produk dan kadar antosianin <1,67 mg/100 gram produk.

Kata Kunci: *Spongecake*, Obesitas, Sorgum, Kacang Hitam, Mocaf