

ABSTRAK

Sukowati, Sinta Arwan. Analisis Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Protein Biskuit Kacang Kedelai (*Glycine Max L*) Dan Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca Var. Sapientum L*) Sebagai Alternatif Pangan Darurat Bencana Untuk Lansia. Skripsi, Program Studi Gizi Dan Dietetika Program Sarjana Terapan, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Ir. Agus Sulaeman, M.Kes

Pada kondisi bencana lansia merupakan salah satu kelompok rentan yang memerlukan perhatian khusus, seiring bertambahnya usia terjadi penurunan fungsi biologis dan gangguan psikologis, lansia cenderung memiliki kecemasan terutama saat kondisi bencana, hal tersebut berdampak pada pola makan dan kesehatan lansia. Biskuit tepung kacang kedelai tepung pisang ambon merupakan produk pangan yang memenuhi syarat pangan darurat bencana dan syarat pangan untuk lansia sehingga tepat dijadikan sebagai alternatif pangan darurat bencana untuk lansia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh imbangan formula biskuit tepung kacang kedelai tepung pisang ambon terhadap sifat organoleptik dan protein. Desain penelitian yang digunakan yaitu studi eksperimental dengan metode penelitian yang digunakan yaitu uji hedonik untuk pengujian sifat organoleptik dan metode kjedahl untuk pengujian kadar protein. Formula biskuit tepung kacang kedelai tepung pisang ambon terdiri dari tiga imbangan, dengan perbandingan tepung kacang kedelai tepung pisang ambon (%) F1 (45:55), F2 (35:65), dan F3 (25:75). Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan bermakna pada hasil pengujian sifat organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall*. Pada hasil uji sifat organoleptik, imbangan (25:75) dinyatakan unggul dalam aspek *overall*. Imbangan 45:55 mengandung 8,01% protein, imbangan 35:65 mengandung 7,23% protein, dan imbangan 25:75 mengandung 7,42%.

Kata kunci: Biskuit, Organoleptik, Tepung Kacang Kedelai, Tepung Pisang Ambon.