

ABSTRAK

OKTAVIA INDRI SAFITRI, 2024, Substitusi Biskuit Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) untuk Penderita Hiperkolesterolemia Terhadap Kadar zat gizi dan Mutu Organoleptik. Pembimbing I Komang Suwita, STP, MP dan Maryam Razak, S.TP., M.Si.

Peningkatan kadar kolesterol dapat menimbulkan masalah kesehatan seperti batu empedu, hipertensi, stroke hingga serangan jantung. Menurut WHO (2019), menyatakan bahwa secara global, hiperkolesterol merupakan urutan ketiga penyebab jantung iskemik. Diperkirakan di seluruh dunia, peningkatan kolesterol dapat menyebabkan 2,6 juta kematian. Di Indonesia, berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas), prevalensi penderita hiperkolesterol pada usia diatas 15 tahun di tahun 2013 sebesar 35,9% dan menurun prevalensinya di tahun 2018 sebesar 28,8% (Riskesdas, 2018). Penatalaksanaan hiperkolesterolemia dapat diberikan salah satunya melalui terapi nutrisi medis. Pengolahan biskuit pengembangan didasarkan pada kebutuhan makanan selingan penderita hiperkolesterolemia. Tujuan penelitian untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera L.*) terhadap kadar zat gizi dan mutu organoleptik. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 4 taraf perlakuan dengan 3 kali pengulangan yaitu P0 (100:0:0), P1 (60:5:35), P2 (60:10:30), dan P3 (60:15:25). Taraf perlakuan terbaik P1 (60:5:35) merupakan taraf perlakuan terbaik dengan saran penyajian 60 gram (6 keping) dengan kandungan energi 235,1 Kkal, protein 5,6 gram, lemak 3,5 gram, karbohidrat 45,4 gram, dan serat 1,3 gram. Substitusi biskuit tepung kacang merah dan tepung daun kelor memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat, kandungan energi, warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Kata Kunci: Hiperkolesterolemia, Biskuit, Tepung Kacang Merah, Tepung Daun Kelor