

ABSTRAK

NADYA KUMALA. 2023. Substitusi Tepung Mocaf dan Kacang Merah terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, dan Mutu Organoleptik Biskuit sebagai *Snack* Penderita Obesitas. SKRIPSI. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing: Maryam Razak, S.TP., M.Si. dan I Komang Suwita, S.ST., MP.

Obesitas pada orang dewasa > 18 tahun pada tahun 2018 di Indonesia berkisar 21,8% orang. Obesitas jika diabaikan dapat berisiko mengalami penyakit tidak menular seperti diabetes mellitus, penyakit kardiovaskular, hipertensi, stroke, ataupun penyakit kanker. Upaya mengurangi risiko obesitas dengan memperhatikan pola makan terutama mengonsumsi makan tinggi serat. Bahan pangan yang mengandung tinggi serat yaitu tepung mocaf dan kacang merah. Biskuit yang beredar di pasaran umumnya memiliki kandungan tinggi energi dan rendah serat. Maka dari itu biskuit dengan substitusi tepung mocaf dan kacang merah dapat diberikan pada perempuan dewasa usia 19 – 29 tahun. Tujuan penelitian adalah menganalisis pengaruh substitusi tepung mocaf dan kacang merah terhadap mutu kimia, mutu gizi dan mutu organoleptik biskuit sebagai *snack* penderita obesitas. Jenis penelitian ini adalah eksperimen laboratorium dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL). Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa substitusi tepung mocaf dan kacang merah memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu kimia dan mutu gizi biskuit sementara tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu organoleptik. Taraf perlakuan 2 (P_2) dengan proporsi tepung terigu : tepung mocaf : kacang merah 10 : 70 : 20 merupakan taraf perlakuan terbaik.

Kata kunci: biskuit, tepung mocaf, kacang merah, obesitas