

INTISARI

Nama : Maria Cantika Devi
NIM : 201833029
Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Porang (*Amorphophallus oncopphyllus*) dalam Campuran Tepung Terigu dan Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) pada Karakteristik Cookies
Tanggal Ujian :
Pembimbing : 1. Ir. Maria Amrijati Lubijarsih, M.P
2. dr. Rijantono Franciscus Maria, M.P.H
Jumlah Pustaka : 52 pustaka (tahun 2008-2021)
Jumlah Halaman : xiii, 62 halaman, tabel, lampiran

Saat ini penyakit menular masih menjadi masalah, disisi lain penyakit tidak menular cenderung semakin meningkat. Penyakit degeneratif yang cukup banyak mempengaruhi angka kesakitan dan kematian adalah penyakit kardiovaskular. Salah satu penyebab penyakit kardiovaskular adalah hiperkolestoerolemia. Hiperkolesterol dapat dicegah dengan mengurangi konsumsi makanan tinggi lemak dan meningkatkan konsumsi makanan tinggi serat. Maka untuk membantu mengatasi permasalahan terkait hiperkolesterol dikembangkan suatu produk cookies tinggi serat. Cookies akan diolah dengan menggunakan bahan dasar tepung porang dan tepung pisang kepok. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung porang (*Amorphophallus oncopphyllus*) dalam campuran tepung terigu dan tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca*) pada sifat fisik (tekstur), sifat kimia (protein, lemak, serat pangan) dan sifat organoleptik (warna, tekstur, aroma, cita rasa, dan kesukaan keseluruhan) cookies. Desain penelitian yang digunakan yaitu eksperimental dengan RAL 5 perlakuan (P0 = 100% tepung terigu tanpa tepung porang, P1 = 100% tepung campuran tanpa tepung porang, P2 = 20% tepung porang : 80% tepung campuran, P3 = 40% tepung porang : 60% tepung campuran. Subjek atau panelis yang dilibatkan adalah 30 mahasiswa dari jurusan Gizi STIKes Panti Rapih Yogyakarta. Hasil penelitian diketahui bahwa ada pengaruh substitusi tepung porang (*Amorphophallus oncopphyllus*) dalam campuran tepung terigu dan tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca*) pada sifat fisik tekstur cookies, sifat kimiawi kadar serat cookies, dan sifat organoleptik meliputi tekstur, aroma, cita rasa dan kesukaan keseluruhan cookies. Namun, tidak ada pengaruh pengaruh pada sifat kimiawi kadar protein, lemak dan sifat organoleptik warna cookies.

Kata kunci: Hiperkolesterol, Tepung Porang, Cookies