

## **ABSTRAK**

**ADEK ZEN FEBRI AYUS : Daya Terima Kukis Tinggi Protein Untuk Penyakit Jantung Berbahan Dasar Tepung Sagu Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau. Dibimbing oleh Hesti Atasasih, SP, MKM dan Alkausyari Aziz SKM, M.Kes**

Produk kukis yang beredar di pasaran saat ini umumnya terbuat dari terigu, memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi dengan kandungan serat pangan yang rendah. Sagu merupakan sumber kaya karbohidrat seperti nasi yang menjadi makanan pokok sehari-hari, pemanfaatan tepung sagu sebagai bahan pangan sudah banyak dikenal pada berbagai produk, antara lain papeda, sagu lempeng, sagu tutupala, sagu uha, sinoli, bagea, dan lainnya. Pengujian organoleptik bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap suatu produk dari keseluruhan karakteristik sensori yang ada pada produk. Komponen evaluasi uji sensori pada penelitian ini meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Pengujian organoleptik hedonik dilakukan oleh 34 orang panelis semi terlatih yaitu mahasiswa gizi Poltekkes Kemenkes Riau. Dari hasil penelitian bahwa panelis menyukai warna dari perlakuan P1 (formulasi tepung sagu 100% dan tepung kacang hijau 10%), panelis menyukai aroma dari perlakuan P0 (formulasi tepung sagu 100% dan tepung kacang hijau 0%), panelis menyukai tekstur dari perlakuan P0 (formulasi tepung sagu 100% dan tepung kacang hijau 0%) dan panelis menyukai rasa dari perlakuan P0 (formulasi tepung sagu 100% dan tepung kacang hijau 0%).

**Kata Kunci : Kukis, Tepung Sagu, Tepung Kacang Hijau**

## **ABSTRACT**

**ADEK ZEN FEBRI AYUS : Acceptability of High Protein Cookies for Heart Disease Made from Sago Flour with the Addition of Mung Bean Flour. Guided by Hesti Atasasih, SP, MKM and Alkausyari Aziz SKM, M.Kes**

*Cookie products on the market today are generally made from wheat, have a fairly high carbohydrate content with low dietary fiber content. Sago is a rich source of carbohydrates such as rice which is a staple food every day, the use of sago flour as a food ingredient has been widely known in various products, including papeda, plate sago, sago tutupala, uha sago, sinoli, bagea, and others. Organoleptic testing aims to determine the level of preference of panelists for a product from the overall sensory characteristics present in the product. The evaluation components of the sensory test in this study include color, aroma, texture, and taste. Hedonic organoleptic testing was carried out by 34 semi-trained panelists, namely nutrition students of the Riau Ministry of Health Polytechnic. From the results of the study, the panelists liked the color of the P1 treatment (100% sago flour formulation and 10% mung bean flour), the panelists liked the aroma of the P0 treatment (100% sago flour formulation and 0% mung bean flour), the panelists liked the texture of the P0 treatment (100% sago flour formulation and 0% mung bean flour) and the panelists liked the taste of the P0 treatment (100% sago flour formulation and 0% mung bean flour).*

*Keywords : Cookies, Sago Flour, Mung Bean Flour*