

ABSTRAK

RHOUDAH SUPRAPTO. Daya Terima Cookies dengan Variasi Penambahan Tempe dan Tepung Talas untuk Penderita Penyakit Jantung. Dibimbing oleh Hesti Atasasih, SP, MKM dan Yola Humaroh, SKM, MPH.

Prevelensi PJK di Riau berdasarkan wawancara terdiagnosis dokter adalah 0.53%. Penyakit jantung memiliki beberapa faktor yang menyebabkan terjadinya PJK adalah faktor genetik, usia, penyakit penyerta yang lain, gaya hidup dan gaya makan. Makanan yang harus dikurangi oleh penderita penyakit jantung coroner makanan tinggi kolesterol dan lemak, Cemilan pada penderita penyakit jantung harus lebih diperhatikan, dengan berbagai kalangan cemilan modern dengan salah satunya adalah cookies. Salah satu sumber daya pangan lokal yang dapat dijadikan sebagai alternatif kebutuhan pangan adalah tempe dan tepung talas. Untuk mengetahuinya dilakukan uji organoleptik pada cookies untuk mengetahui tingkat kesukaan cookies. Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimental dengan desain rancangan acak lengkap dengan tiga perlakuan dan satu kontrol. Perlakuan (P0 : 0% penambahan tempe dan tepung talas), (P1 : 20% penambahan tempe dan 30% penambahan tepung talas), (P2 : 35% penambahan tempe dan 25% penambahan tepung talas), (P3 : 50% penambahan tempe dan 20% penambahan tepung talas). Penelitian ini terdiri dari 2 tahap yaitu : Penelitian Pendahuluan dan Penelitian Lanjutan. Hasil uji tingkat kesukaan diolah menggunakan SPSS dengan uji Oneway Anova. Hasil uji Oneway Anova dapat diketahui bahwa setiap perlakuan cookies tidak berpengaruh nyata terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa. Tingkat kesukaan panelis terhadap cookies pada tingkat kesukaan warna yaitu P3, tingkat kesukaan tekstur yaitu P2, tingkat kesukaan aroma yaitu P3, dan tingkat kesukaan rasa yaitu P2.

Kata Kunci : Tempe, Tepung Talas, Cookies, Tingkat Kesukaan

ABSTRACT

RHOUDAH SUPRAPTO, Acceptability of Cookies with Variations in the Addition of Tempeh and Taro Flour Formulas for Patients with Heart Disease. Supervised by Hesti Atasasih, SP, MKM and Yola Humaroh, SKM, MPH.

Cardiovascular disease is a disease caused by heart and blood vessel disorders, but the most famous cardiovascular disease is coronary heart disease. cardiovascular disease in Indonesia with a prevalence of 1.5%, Prevention of PJK in Riau based on interviews diagnosed by doctors is 0.53%. Heart disease has several factors that cause PJK to occur are genetic factors, age, other accompanying diseases, lifestyle and eating styles. Foods that should be reduced by people with coronary heart disease are high in cholesterol and fat, Snacks in people with heart disease should be more considered, with various modern snack groups with one of them being cookies. Cookies are processed cakes based on wheat flour. Efforts to reduce the dependence on wheat flour use by shifting the use of wheat to non-grain flour, One local food resource that can be used as an alternative to food needs is tempeh and taro flour. To find out, an organoleptic test was conducted on cookies to find out what the cookies like. This study is a type of experimental study with a complete randomized design design with three treatments and one control. Treatment (P0:0% additional tempeh and talas flour) (P1: 20% additional tempeh and 30% additional talas flour), (P2: 35% additional tempeh and 25% additional talas flour), (P3: 50% additional tempeh and 20% additional talas flour). This study consists of two stages: Preliminary Research and Advanced Research. The favorite level test results are processed using SPSS with the Oneway Anova test. The results of the Oneway Anova test can be seen that each cookie treatment has no real effect on color, texture, aroma and taste. The panelists' favorite level of cookies is P3, the panelists' favorite level is P2, the panelists' favorite level is P3, and the panelists' favorite level is P2.

Keywords: Tempeh, Taro Flour, Cookies, Level of Favorability