

ABSTRAK

Sundana, Rista Adelia Devi. 2019. *Pengaruh Subtitusi Tepung Kedelai (Glycine max) pada Cookies Putri Salju sebagai Snack Penderita Obesitas*. Program Studi PVKK Tata Boga. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
Pembimbing : Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Kata Kunci: *tepung kedelai, cookies putri salju, obesitas*

Obesitas merupakan salah satu permasalahan gizi yang jumlah penderitanya terbilang banyak di Indonesia. Obesitas dapat disebabkan dari beberapa faktor diantaranya adalah makanan. Penderita obesitas dapat meningkatkan konsumsi protein dan mengurangi konsumsi karbohidrat. Maka dari itu dibuatlah penelitian pembuatan *cookies* putri salju yang disubtitusi dengan tepung kedelai yang pada dasarnya tinggi protein. *Cookies* ini dapat dijadikan camilan bagi penderita obesitas. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh subtitusi tepung kedelai terhadap hasil jadi *cookies* putri salju dengan prosentase 5%, 10%, 15% ditinjau dari segi rasa, warna, aroma, tekstur, daya terima konsumen, serta kadar proteininya.

Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif menggunakan metode eksperimen yang berjenis *quasi experimental design*. Sampel dalam penelitian ini diujikan pada 15 panelis terlatih dan 15 panelis konsumen. Data kemudian akan dianalisis menggunakan Anova Satu Arah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima konsumen yang tertinggi pada sampel T2 dan T3 yang memiliki konsentrasi 10% tepung kedelai dan 15% tepung kedelai. Ada pengaruh dari segi rasa, warna, dan aroma yang dipengaruhi oleh subtitusi tepung kedelai, sedangkan dari segi tekstur tidak ada pengaruh. Uji kadar protein menyatakan semakin tinggi konsentrasi tepung kedelai yang diberikan kedalam adonan cookies putri salju semakin tinggi pula kadar protein didalamnya. Kadar protein paling tinggi ada pada sampel T3 konsentrasi 15% yaitu 12,86%.

ABSTRACT

Sundana, Rista Adelia Devi. 2019. *Effect of Soybean Flour Substitution (*Glycine max*) on Snow White Cookies as a Snack for Obese Patients.* Family Welfare Education Study Program. University of PGRI Adi Buana Surabaya. Advisor: Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Keywords: *soy flour, snow white cookies, obesity*

Obesity is one of the nutritional problems with a large number of sufferers in Indonesia. Obesity can be caused by several factors including food. Obese people can increase protein consumption and reduce carbohydrate consumption. Therefore, a study was made to make snow princess cookies substituted with soybean flour which is basically high in protein. These cookies can be used as snacks for obese people. The purpose of this study was to determine the effect of soybean flour substitution on the results of snow princess cookies with a percentage of 5%, 10%, 15% in terms of taste, color, aroma, texture, consumer acceptance, and protein content.

This research is a quantitative study using an experimental method which is of the type quasi experimental design. The sample in this study was tested on 15 trained panelists and 15 consumer panelists. Data will then be analyzed using One Way Anova.

The results showed that consumer acceptance was the highest in T2 and T3 samples which had a concentration of 10% soy flour and 15% soy flour. There are influences in terms of taste, color, and aroma that are influenced by soybean flour substitution, while in terms of texture there is no influence. Protein content test states that the higher the concentration of soybean flour given into the snow white cookie dough the higher the level of protein in it. The highest protein content was found in T3 samples with a concentration of 15%, 12.86%.