

## ABSTRAK

Kesadaran masyarakat akan pola hidup sehat mulai menjadi tren kembali, dimana masyarakat berusaha memperbaiki gaya hidup termasuk pola makan. Di Indonesia angka obesitas pun masih cukup tinggi (28,7%) terutama di kalangan perempuan. Konsumsi makanan manis dengan tinggi kalori, lemak, dan gula, namun rendah serat menjadi salah satu penyebab obesitas. Hal ini sulit dihindari terutama bagi kaum perempuan karena beberapa alasan seperti hormon stress (kortisol) dan premenstruasi yang memicu keinginan mengkonsumsi makanan manis. Oleh sebab itu, dilakukan pengembangan produk pangan dengan intervensi gizi pada salah satu makanan manis yang sedang menjadi tren dan digemari masyarakat yaitu mochi kacang merah (*Daifuku*). Dalam upaya melakukan inovasi produk *dessert* atau camilan tinggi serat dan rendah gula, dilakukan modifikasi terhadap formula mochi kacang merah (*Daifuku*) dengan substitusi tepung beras merah dan penggunaan pemanis stevia yang bertujuan untuk memperbaiki zat gizi dan juga serat pada mochi, namun tetap mempertahankan karakteristik sensorinya terutama dari segi tekstur dan rasa. Formulasi produk dibuat dengan perbandingan tepung beras ketan dan tepung beras merah masing-masing 100:0 (kontrol), 75:25, 67:33, dan 58:42 (% b/b) dan dilakukan uji proksimat yang meliputi, kadar air, abu, lemak, protein, serat kasar, serat pangan, gula sakarosa, karbohidrat total, dan nilai kalori. Dilakukan juga uji hedonik pada mochi dengan atribut keseluruhan (*overall*), warna, aroma, tekstur, dan rasa untuk memastikan bahwa produk dapat diterima secara sensori. Berdasarkan hasil penelitian, formula terbaik dari aspek gizi dan sensori adalah mochi dengan rasio tepung beras ketan:tepung beras merah 75:25 (% b/b) dengan kandungan serat  $15,505 \pm 0,120\%$  bb dan gula  $1,617 \pm 0,051\%$  bb serta penerimaan sensori terbaik secara keseluruhan 5,167 (agak suka). Formula ini telah memenuhi persyaratan tinggi serat, rendah gula, dan rendah lemak berdasarkan PerBPOM no 1 tahun 2022 mengenai klaim dan label pangan.

Kata kunci: Mochi, Serat, Gula, Hedonik, Proksimat.

## ***ABSTRACT***

Public awareness of a healthy lifestyle is starting to become a trend again, where people are trying to improve their lifestyle, including eating habits. Indonesia the obesity rate is still quite high (28,7%), especially among women. Consumption of sweet foods high in calorie, fat and sugar, but low in fiber is one of the causes of obesity. This is difficult to avoid for several reasons such as stress hormones (cortisol) and premenstrual syndrome, which trigger the desire to consume sweet foods. Therefore, the developments of food products is carried out with nutritional intervention on one of the sweet foods that is becoming a trend and popular, namely red bean mochi (*Daifuku*). In an effort to innovate high fiber and low sugar dessert or snack product, modifications were made to the red bean mochi (*Daifuku*) formula with red rice flour substitution and the use of stevia as sweetener which aim to improve the nutrients and fiber in the mochi, but still maintain the sensory characteristics of the mochi, especially in terms of texture and taste. The product formulation was made with a ratio of glutinous rice flour and red rice flour respectively 100:0 (control), 75:25, 67:33, and 58:42 (% w/w a proximate test was carried out which included moisture content, ash, fat, protein, crude fiber, dietary fiber, sugar, carbohydrates and calories. In addition, a hedonic test was carried out on mochi with overall, color, aroma, texture, and taste attributes to ensure that the product was sensory acceptable. Based on the result, the best formula from nutritional and sensory aspects was mochi with a ratio of glutinous rice flour : brown rice flour 75:25 (% w/w) that has been done, it was found that the best formula with a fiber content of  $15,505 \pm 0,120\%$  wb and  $1,617 \pm 0,051\%$  wb sugar, also the best overall sensory acceptance of 5.167 (like slightly). This formula meets the requirements for high fiber, low sugar, and low fat based on BPOM Regulation No. 1 of 2022 regarding food claims and labels.

*Keywords: Fiber, Hedonic, Mochi, Proximate, Sugar.*