

ABSTRAK

Obesitas dan kelebihan berat badan merupakan permasalahan gizi yang sering ditemui dan permasalahan gizi, dampak obesitas dan kelebihan berat badan dapat berdampak pada kesehatan seperti penyakit jantung dan diabetes. Salah satu prevensi yang dapat dilakukan adalah dengan menciptakan produk dengan serat yang tinggi. Adapun tujuan penelitian ini membuat produk kukis tinggi serat berbahan dasar tepung oat menggunakan gula kelapa. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini dimulai dari studi pendahuluan berupa survei preferensi konsumen, dilanjutkan dengan eksperimental meliputi formulasi bahan pangan dan uji sensori. Berdasarkan hasil penelitian, formulasi terbaik diperoleh berdasarkan kadungan serat pangan dan secara tingkat kesukaan yang paling disukai adalah pada kukis dengan rasio tepung oat dan tepung terigu (94:6) % b/b dan penggunaan gula kelapa sama dengan kontrol.

Kata kunci: formulasi, gula kelapa, kukis, tepung oat, dan uji sensori

ABSTRACT

Obesity and overweight are nutritional problems that are often encountered and nutritional problems, the impact of obesity and being overweight can have an impact on health such as heart disease and diabetes. One of the prevention that can be done is to create products with high fiber. The purpose of this research is to make high-fiber cookie products made from oat flour using coconut sugar. The method used in this study was started from a preliminary study in the form of a survey of consumer preferences, followed by an experimental study covering the formulation of food ingredients and sensory test. Based on the results of the study, the best formulation was obtained based on the fiber content of the pan and the most preferred level of preference was on cookies with a ratio of oat flour and wheat flour (94:6) % w/w and the use of coconut sugar was the same as the control.

Keywords: Cookies, formulation, oat flour coconut sugar, and sensory test