

UJI ORGANOLEPTIK PRODUK KUKIS SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG DAUN KATUK SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL IBU MENYUSUI

Febbia Putri Nirmalasari¹, Fatma Zuhrotun Nisa², Farah Faza²

INTISARI

Latar Belakang: Air Susu Ibu (ASI) merupakan sumber nutrisi utama bagi bayi, namun angka cakupan pemberian ASI eksklusif di Indonesia masih tergolong rendah. Salah satu strategi untuk mendukung peningkatan produksi ASI adalah dengan memanfaatkan pangan fungsional yang mengandung laktagogum, seperti kacang merah dan daun katuk. Kedua bahan ini dapat diolah menjadi camilan, misalnya kukis dengan penambahan tepung kacang merah dan tepung daun katuk.

Tujuan: Mengetahui sifat organoleptik dan daya terima kukis substitusi tepung kacang merah dan tepung daun katuk.

Metode: Penelitian ini menggunakan metode eksperimental murni dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Tiga variasi formulasi yang diuji, yakni Formula 0 (0%), Formula 1 (20%:5%) dan Formula 2 (40%:10%) dengan substitusi tepung kacang merah dan tepung daun katuk. Uji hedonik dilakukan oleh 31 panelis semi terlatih. Analisis data menggunakan uji *Kruskal-Wallis* dilanjutkan *Mann-Whitney* untuk mengetahui perbedaan antar formula.

Hasil: Uji hedonik menunjukkan bahwa substitusi tepung kacang merah dan tepung daun katuk berpengaruh terhadap sifat organoleptik kukis, meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan penilaian keseluruhan ($p < 0,05$). Formula F1 memperoleh skor hedonik tertinggi di antara formula substitusi dan tidak berbeda signifikan dengan kukis kontrol pada beberapa parameter (aroma dan rasa). Sementara itu, F2 menunjukkan penurunan tingkat kesukaan pada semua aspek penilaian.

Kesimpulan: Substitusi tepung kacang merah dan tepung daun katuk dapat memengaruhi sifat organoleptik dan daya terima kukis. Formula dengan substitusi rendah (F1) merupakan formulasi terbaik dibanding dengan formula substitusi lainnya.

Kata Kunci: Kukis; Organoleptik; Tepung daun katuk; Tepung kacang merah

¹ Program Studi Gizi, Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

² Departemen Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

ORGANOLEPTIC TEST OF BISCUIT PRODUCTS SUBSTITUTION OF KIDNEY BEAN FLOUR AND KATUK LEAF FLOUR AS FUNCTIONAL FOOD FOR BREASTFEEDING MOTHERS

Febbia Putri Nirmalasari¹, Fatma Zuhrotun Nisa², Farah Faza²

ABSTRACT

Background: Breast milk is the main source of nutrition for babies, but the coverage rate of exclusive breastfeeding in Indonesia is still relatively low. One strategy to support increased milk production is to utilize functional foods that contain lactagogum, such as kidney beans and katuk leaves. These two ingredients can be processed into snacks, for example cookies with the addition of red bean flour and katuk leaf flour.

Objective: To determine the organoleptic properties and acceptability of cookies substitution of red bean flour and katuk leaf flour.

Methods: This study used a purely experimental method with a Complete Random Design (RAL). Three variations of the formulation were tested, namely Formula 0 (0%), Formula 1 (20%:5%) and Formula 2 (40%:10%) with the substitution of kidney bean flour and katuk leaf flour. The hedonic test was conducted by 31 semi-trained panelists. Data analysis using *the Kruskal-Wallis* test followed by *Mann-Whitney* to find out the differences between formulas.

Results: Hedonic tests showed that the substitution of kidney bean flour and katuk leaf flour had an effect on the organoleptic properties of cookies, including color, flavor, taste, texture, and overall assessment ($p < 0.05$). The F1 formula obtained the highest hedonic score among the substitution formulas and did not differ significantly from the control cookies on several parameters (flavor and taste). Meanwhile, F2 showed a decrease in likeability levels in all aspects of the assessment.

Conclusions: Substitution of kidney bean flour and katuk leaf flour may affect the organoleptic properties and acceptability of cookies. A low-substitution formula (F1) is the best formulation compared to other substitution formulas.

Keywords: Cookies; Organoleptic; Katuk leaf flour; Red bean flour

¹ Nutrition and Health Major, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing, Gadjah Mada University, Yogyakarta

² Department of Health Nutrition, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing, Gadjah Mada University, Yogyakarta