

# **ANALISA GIZI DAN ORGANOLEPTIK COOKIES DENGAN TEPUNG SORGHUM MERAH (*Sorghum bicolor L. Moench*) DAN PENAMBAHAN GRANOLA SEBAGAI MAKANAN SELINGAN UNTUK PENDERITA OBESITAS**

**Oleh:**  
**Brigifia Gadista Hakim**  
**NIM. 201802009**

## **ABSTRAK**

Obesitas merupakan permasalahan kesehatan yang serius karena akan berlanjut hingga usia dewasa serta faktor risiko terjadinya berbagai penyakit degeneratif seperti penyakit kardiovaskuler, diabetes mellitus, gangguan tidur, sleep apnea dan gangguan pernafasan lain. Tepung sorgum merah merupakan produk yang dihasilkan dari biji Sorgum (*bicolor L. Moench*) dengan proses penggilingan yang dapat menghilangkan kulit biji sorgum dalam jumlah besar sedangkan bagian biji dihaluskan sampai kehalusan yang sesuai. Biji sorgum yang diolah menjadi tepung harus aman untuk konsumsi manusia serta bebas dari rasa abnormal dan terbebas dari benda asing seperti serangga. Tujuan dari penelitian ini adalah menghasilkan produk inovasi cookies tepung sorghum merah dengan isian granola sebagai makanan selingan untuk penderita obesitas. Desain penelitian ini menggunakan riset Eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 3 perlakuan, yaitu: 30% tepung sorghum merah, 20% tepung sorghum merah, 10% tepung sorghum merah. Hasil uji statistic menggunakan analisis *Kruskall Wallis* untuk uji organoleptik terdapat perbedaan yang signifikan yaitu warna, dan rasa ( $p\text{-value} < 0,05$ ). Uji hedonik tertinggi pada formula 3 (3,41). Untuk kadar air 11-14,8%, protein 3,98-4,27%, lemak 20-22%, karbohidrat 58-62,5%, serat pangan 3-6,53%. Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan cookies tepung sorghum merah dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci: Obesitas, Tepung Sorghum Merah, Cookies, Kadar Air, Protein, Lemak, Karbohidrat, Serat Pangan.

## **ABSTRACT**

*Obesity is a serious health problem because it will continue into adulthood and is a risk factor for various degenerative diseases such as cardiovascular disease, diabetes mellitus, sleep disorders, sleep apnea and other respiratory disorders. Red sorghum flour is a product produced from sorghum seeds (bicolor L. Moench) with a milling process that can remove large amounts of sorghum seed coat while the seeds are ground to the appropriate fineness. Sorghum seeds that are processed into flour must be safe for human consumption and free from abnormal taste and free from foreign objects such as insects. The purpose of this study is to produce an innovative product of red sorghum flour cookies with granola filling as an interlude food for obese people. This research design uses Experimental research with a Complete Randomized Design (RAL) consisting of 3 treatments, namely: 30% red sorghum flour, 20% red sorghum flour, 10% red sorghum flour. The results of the statistical test using Kruskal Wallis analysis for organoleptic tests there were significant differences, namely color, and taste ( $p\text{-value} < 0.05$ ). The highest hedonic test in formula 3 (3.41). For moisture content 11-14.8%, protein 3.98-4.27%, fat 20-22%, carbohydrates 58-62.5%, dietary fiber 3-6.53%. The conclusion of this study shows that red sorghum flour cookies can be accepted by the public.*

*Keywords: Obesity, Red Sorghum Flour, Cookies, Moisture Content, Protein, Fat, Carbohydrates, Dietary Fiber*