

## ABSTRAK

**INDRA KURNIA BAGYO. 2023. Inovasi Usaha Cookies Substitusi Bekatul Beras Putih, Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Tempe Kedelai Untuk Penderita Obesitas. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi D3 Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing: Theresia Puspita STP, MP, RD**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan produk makanan bergisi yang seimbang yang dapat dikonsumsi oleh orang yang menderita obesitas. Untuk mengetahui seberapa baik produk pangan baru seperti cookies yang mengganti bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu, dan tepung tempe kedelai diterima oleh orang yang mengalami obesitas. Makanan ringan yang paling umum dikonsumsi oleh semua kelompok umur adalah cookies. Namun, cookies dengan kandungan serat tinggi dan rendah lemak masih belum populer di kalangan penderita obesitas. Oleh karena itu, diperlukan inovasi untuk membuat produk makanan ringan yang menggantikan bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu, dan tepung tempe kedelai yang sehat dan memiliki nilai gizi yang baik untuk penderita obesitas. Untuk penilaian harga produk cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai, 5 orang memilih skala "suka" dan 39 orang memilih skala "sangat suka". Untuk penilaian cita rasa produk cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai, 17 orang memilih skala "suka" dan 27 orang memilih skala "sangat suka".

Kata Kunci: cookies, obesitas, tepung tempe, produk