

ABSTRAK

YUAN DIKA DAMAYANTI. 2023. Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max L.*) dan Pisang Raja (*Musa Paradisiaca L. Var Sapientum*) terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, dan Mutu Organoleptik *Snack Bar* Bagi Penderita Hipertensi.

Pembimbing : Maryam Razak dan I Komang Suwita

Data yang dikeluarkan oleh WHO (2018) menunjukkan bahwa sekitar 26,4% penduduk dunia mengalami hipertensi dengan perbandingan 26,6% pria dan 26,1% wanita. Menurut Riskesdas tahun 2018 penderita hipertensi di Indonesia mencapai 8,4% pada umur ≥ 18 tahun. Hal yang dapat dilakukan dalam hal ini melalui makanan yang disukai oleh semua kalangan usia yaitu *snack bar* dengan menggunakan bahan pangan lokal. Pengolahan *snack bar* ini diharapkan dapat menjadi makanan selingan tinggi kalium. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang kedelai dan pisang raja terhadap mutu kimia (kadar air dan kadar abu), mutu gizi (protein, lemak, karbohidrat, energi, dan kalium), dan mutu organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) *snack bar* bagi penderita hipertensi. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 3 taraf perlakuan, sebanyak 12 unit percobaan. Taraf perlakuan dengan proporsi tepung terigu : tepung kacang kedelai : pisang raja, P_0 (100:0:0), P_1 (30 : 40 : 30), P_2 (30 : 50 : 20), dan P_3 (30 : 60 : 10). Hasil penelitian menunjukkan substitusi tepung terigu, tepung kacang kedelai dan pisang raja pada *snack bar* memberikan pengaruh signifikan terhadap kadar air, lemak dan nilai energi. Namun, tidak signifikan terhadap dari kadar abu, protein, karbohidrat, kadar kalium, warna, aroma, rasa, tekstur. Perhitungan taraf perlakuan terbaik didapatkan hasil pada P_3 (30 : 60 : 10).

Kata Kunci : *Snack Bar*, Tepung Kacang Kedelai, Pisang Raja, Hipertensi