

PENGARUH VARIASI CAMPURAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) DAN TEPUNG JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava*) PADA *SOFT COOKIES* DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR SERAT PANGAN SEBAGAI MAKANAN SELINGAN SUMBER SERAT

Tsabita Mutasolliha^{1*}, Lastmi Wayansari², Slamet Iskandar³

^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, DIY 55293

*email : tsabitamutasolliha2@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Kanker kolorektal merupakan salah satu jenis kanker dengan jumlah penderita tertinggi di dunia serta menjadi penyebab kematian tertinggi akibat kanker. Konsumsi makanan yang kaya serat, seperti kacang hijau dan jambu biji merah berkaitan dengan penurunan risiko kanker kolorektal. Penelitian ini melakukan variasi campuran tepung kacang hijau dan tepung jambu biji pada *soft cookies* untuk memperkaya kandungan serat pada makanan selingan.

Tujuan: Mengetahui pengaruh variasi campuran tepung kacang hijau dan tepung jambu biji merah pada *soft cookies* ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental semu menggunakan Rancangan Acak Sederhana (RAS) dengan empat perlakuan, dua ulangan, dan dua unit percobaan tiap ulangan. Data sifat fisik dianalisis secara deskriptif, uji organoleptik dianalisis menggunakan uji *Kruskal–Wallis* dan *Mann–Whitney*, sedangkan kadar serat pangan dianalisis secara deskriptif.

Hasil: Variasi campuran tepung kacang hijau dan tepung jambu biji merah memengaruhi sifat fisik *soft cookies*, yaitu warna semakin cokelat kemerahan, aroma menjadi langu, rasa menjadi agak manis, dan tekstur menjadi agak lembut. Hasil uji organoleptik menunjukkan adanya perbedaan signifikan pada parameter aroma ($p=0.029$), rasa ($p=0.024$), dan tekstur ($p=0.048$), sedangkan pada parameter warna tidak berbeda signifikan ($p=0.565$). Produk yang paling disukai panelis yaitu perlakuan B dengan variasi campuran 70% tepung terigu, 20% tepung kacang hijau, dan 10% tepung jambu biji merah. Peningkatan jumlah campuran tepung kacang hijau dan tepung jambu biji merah juga meningkatkan kadar serat pangan *soft cookies*.

Kesimpulan: Variasi campuran tepung kacang hijau dan tepung jambu biji merah berpengaruh terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan *soft cookies*.

Kata Kunci: cookies, tepung kacang hijau, tepung jambu biji merah, sifat fisik, sifat organoleptik, kadar serat pangan

**THE EFFECT OF VARIATION OF MUNG BEAN FLOUR (*Vigna radiata*)
AND RED GUAVA FLOUR (*Psidium guajava*) MIXTURES ON SOFT
COOKIES REVIEWED IN TERMS OF PHYSICAL PROPERTIES,
ORGANOLEPTIC PROPERTIES, AND DIETARY FIBER CONTENT
AS A FIBER SOURCE SNACK FOOD**

Tsabita Mutasolliha^{1*}, Lastmi Wayansari², Slamet Iskandar³
^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, DIY 55293
*email : tsabitamutasolliha2@gmail.com

ABSTRACT

Background: Colorectal cancer is one of the most prevalent cancers worldwide and a leading cause of cancer-related mortality. Consumption of fiber-rich food, such as mung beans and red guava has been associated with a reduced risk of colorectal cancer. This study developed soft cookies containing mung bean flour and red guava flour as a fiber-enriched snack.

Purpose: To determine the effect of varying mixtures of mung bean flour and red guava flour in terms of physical properties, organoleptic properties, and dietary fiber content of soft cookies.

Methods: This quasi-experimental study used a simple randomized design with four treatments, two replications, and two experimental units per replication. Physical property data were analyzed descriptively, organoleptic test data were analyzed using the Kruskal-wallis and Mann-Whitney tests, and dietary fiber content was analyzed descriptively.

Result: Variation in the mung bean flour and red guava flour mixture affects the physical properties of soft cookies, resulting in a more reddish-brown color, beany aroma, slightly sweeter taste, and softer texture. The results of the organoleptic test show significant differences in aroma ($p=0.029$), taste ($p=0.024$), and texture ($p=0.048$), while color showed no significant difference ($p=0.565$). The most preferred mixture variation was B, consisting of 70% wheat flour, 20% mung bean flour, and 10% red guava flour. Increasing the proportion of the mung bean flour and red guava flour mixture also increased the dietary fiber content of the soft cookies.

Conclusion: The variation in the mixture of mung bean flour and red guava flour affects the physical properties, organoleptic properties, and dietary fiber content of soft cookies.

Keywords: cookies, mung bean flour, red guava flour, physical properties, organoleptic, dietary fiber content