

ABSTRAK

Prevalensi penderita obesitas tidak dipungkiri semakin meningkat, karena telah berubahnya pola makan dan semakin majunya teknologi yang menyebabkan perubahan gaya hidup masyarakat. Perubahan pola makan remaja Indonesia kini lebih memilih makanan siap saji (fast food) dari pada makanan rumahan. Tujuan penelitian ini yaitu untuk memberikan alternatif camilan sehat yang berasal dari jamur tiram yang memiliki kandungan tinggi serat. Jamur tiram pada nantinya akan diolah menjadi tepung terlebih dahulu, kemudian disubstitusi pada cookies untuk camilan diet.

Jenis penelitian ini adalah pra eksperimental. Sampel yang digunakan terdiri dari 4 formulasi cookies dengan perbandingan 100:0% (kontrol), 95:5% (formulasi 5%), 90:10% (formulasi 10%) dan 85:15% (formulasi 15%), kemudian akan dilakukan uji daya terima kepada 44 orang mahasiswa gizi semester 6 sebagai panelis untuk mengetahui kesukaan dalam aspek aroma, rasa dan tekstur.

Hasil Penelitian ini berdasarkan uji proksimat akan dilakukan pengolahan data menggunakan uji *One Way Anova* dan *uji Kuskal Wallis* digunakan untuk mengolah data hasil uji daya terima. Hasil dari uji *One Way Anova* bahwa kandungan kadar karbohidrat dan lemak tidak ada perbedaan nyata, dikarenakan mengalami penurunan disetiap formulasi. Sedangkan kandungan kadar protein dan serat ada perbedaan nyata, dikarenakan mengalami kenaikan disetiap formulasi.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah terdapat perbedaan kadar proksimat dan uji daya terima pada keempat formulasi, formulasi yang paling disukai pada tingkat penambahan tepung jamur tiram yaitu sebanyak 10%.

Kata Kunci : Kadar Karbohidrat, protein, lemak, serat, uji daya terima, tepung jamur tiram