

ABSTRAK

Gambas merupakan salah satu jenis sayuran lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal. Tanaman gambas (*Luffa acutangular L.*) atau biasa disebut oyong merupakan komoditas tanaman sayuran minor yang berasal dari suku labu-labuan atau *famili Cucurbitaceae*. Gambas memiliki potensi dalam membantu mengendalikan tekanan darah karena kaya akan kalium dan magnesium, dan serat dapat membantu menurunkan kolesterol dan meningkatkan sensitivitas insulin. Kalium berperan penting dalam mengatur keseimbangan elektrolit dan tekanan darah, sehingga dapat mengurangi risiko hipertensi. Faktor utama pemenuhan mutu suatu produk adalah nilai organoleptik yang meliputi kriteria penilaian terhadap kenampakan, cita rasa, dan nilai gizi suatu produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen melalui pengujian organoleptik terhadap cookies gambas dengan bahan tepung gambas sebagai bahan substitusi pengganti tepung terigu. Parameter yang diamati pada penelitian ini adalah warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada atribut warna, tekstur, dan penerimaan keseluruhan pada kelima formulasi tidak berbeda yang nyata. Pada atribut rasa dan aroma kelima formulasi memiliki perbedaan yang nyata. Formulasi F5 menjadi pilihan yang terbaik pada hasil analisa uji organoleptik.

Kata kunci: cookies, tepung gambas, kalium, serat pangan, hipertensi, uji organoleptik

ABSTRACT

*Gambas is a type of local vegetable that has not been optimally utilized. The gambas plant (*Luffa acutangula* L.), commonly known as oyong, is a minor vegetable commodity that belongs to the gourd family or Cucurbitaceae family. Gambas has the potential to help control blood pressure because it is rich in potassium and magnesium, and fiber can help lower cholesterol and increase insulin sensitivity. Potassium plays an important role in regulating electrolyte balance and blood pressure, thereby reducing the risk of hypertension. The main factor in determining the quality of a product is its organoleptic value, which includes criteria for assessing the appearance, taste, and nutritional value of a product. This study aims to determine the level of consumer acceptance through organoleptic testing of gambas cookies with gambas flour as a substitute for wheat flour. The parameters observed in this study were color, aroma, texture, taste, and overall acceptance by the panelists. The results showed that there were no significant differences in color, texture, and overall acceptance among the five formulations. However, there were significant differences in taste and aroma among the five formulations. Formulation F5 was the best choice based on the organoleptic test analysis results.*

Keywords: cookies, sponge gourd flour, potassium, dietary fiber, hypertension, organoleptic test