

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Skripsi, September 2020
Rizka Aprilia Kusuma Wardani
060116A029

FORMULASI *COOKIES* DAN *MUFFIN* TEPUNG SUKUN

(67 halaman + 9 tabel + 6 gambar + 12 lampiran)

ABSTRAK

Latar Belakang : *Cookies* dan *muffin* umumnya berbahan dasar tepung terigu, tepung terigu berasal dari gandum, yang mana gandum bukan produk hasil pertanian Indonesia. Tepung terigu dapat disubstitusi oleh tepung sukun dalam pembuatan *cookies* dan *muffin*. Sukun merupakan bahan pangan lokal Indonesia yang kaya akan zat gizi. Dengan menjadikan tepung sukun sebagai bahan pembuatan kue seperti *cookies* dan *muffin* diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal dan mengurangi penggunaan tepung terigu.

Tujuan: Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi *cookies* dan *muffin* tepung sukun, daya terima dan nilai gizi *cookies* dan *muffin* sukun.

Metode: Penelitian *experimental design*, dengan 25 panelis tidak terlatih. Formula *cookies* dan *muffin* sukun terdiri 3 formula, perbandingan tepung terigu:tepung sukun, F1 (75%:25%), F2 (50%:50%), dan F3 (25%:75%). Kemudian diuji kesukaan dan uji kandungan karbohidrat, protein, lemak, serat (SNI 1992). Analisis statistik tingkat kesukaan menggunakan uji *Kruskal-Wallis* ($\alpha=0,05$).

Hasil: Formula *cookies* sukun yang paling disukai F1 dan *muffin* sukun yang paling disukai F1. Tidak ada perbedaan tingkat kesukaan pada *cookies* dan *muffin* sukun ($p >0,05$). Kandungan lemak *cookies* sukun paling tinggi F2 (24,69%), kandungan serat paling tinggi F3 (15,5%), kandungan karbohidrat paling tinggi F1 (52,4%) dan kandungan protein paling tinggi F1 (7,265%). *Muffin* sukun kandungan lemak paling tinggi adalah F2 (17,12%), kandungan serat yang paling tinggi F1 (2,987%), kandungan karbohidrat paling tinggi F1 (50,98%) dan kandungan protein paling tinggi F2 (7,352%).

Simpulan: Tidak ada perbedaan rasa, aroma, warna, tekstur yang telah diujikan ke panelis. *Cookies* F1 memiliki kandungan lemak, karbohidrat dan protein paling tinggi. Pada *muffin* sukun kandungan lemak dan protein paling tinggi yaitu pada F2 dan kandungan serat dan karbohidrat paling tinggi pada F1.

Kata Kunci: *Cookies*, *muffin*, sukun

Kepustakaan: 44 pustaka

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Skripsi, September 2020
Rizka Aprilia Kusuma Wardani
060116A029

COOKIES AND MUFFIN FORMULATION FROM BREAD FRUIT FLOUR

(67 pages + 9 tabels + 6 pictures + 12 attachment)

ABSTRACT

Background: Cookies and muffins which are generally made from wheat flour can be substituted with breadfruit flour, because wheat flour derived from wheat is not a product of Indonesian agriculture. So, by making breadfruit flour as a substitute for making cakes such as cookies and muffins, it is hoped that it can increase the use of local foodstuffs and reduce the use of wheat flour.

Purpose : The general objective to be achieved in this study is to determine the formulation of breadfruit flour cookies and muffins.

Method: This research is a pre experimental design. Using 25 untrained panelists. The formulation of breadfruit cookies and muffins consists of 3 formulations with wheat flour: breadfruit flour F1 (75%: 25%), F2 (50%: 50%), and F3 (25%: 75%). Then the preference is tested and the carbohydrate test, protein, fat, and fiber (SNI 1992). Statistical analysis of the preference level uses the Kruskal-Wallis test, with a preference level $\alpha = 0.05$.

Results: The most preferred breadfruit cookies formula is F1 and the most preferred breadfruit muffins is F1. There is no difference in the level of preference for breadfruit cookies and muffins because the analysis results are p value > 0.05. Breadfruit cookies with the highest fat content in F1 (24,73%), the highest fiber in F3 (15.5%), the highest carbohydrate content in F1 (52,4%) and the highest protein content in the F1 (7,265%). Breadfruit muffins with the highest fat content formula 2 (17,12%), the highest fiber content is in F1 (2.987%), the highest carbohydrate content is F1 (50,98%) and the highest protein content is in F2 (7,352%).

Conclusion: There are no differences in taste, aroma, color, and texture components that have been tested on the panelists. F1 cookies have the highest fat, carbohydrate and protein. Muffin F2 have the highest fat and protein and the F1 have a highest fiber and carbohydrates content.

Keywords : Cookies, muffins, breadfruit

References: 44 libraries