

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Agustus 2023
Liyani Pitriah
061191029

**UJI KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI *COOKIES* DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG BONGGOL PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca*
Var. Balbisina Colla)**

ABSTRAK

Latar belakang: Pemanfaatan bonggol pisang kepok belum dapat dimanfaatkan secara maksimal, salah satunya bisa dijadikan tepung yang kemudian dapat diolah menjadi produk *cookies*.

Tujuan: Untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi *cookies* dengan penambahan tepung bonggol pisang kepok (*Musa paradisiaca Var. Balbisina Colla*).

Metode: Menggunakan desain eksperimental dengan 3 formulasi. Formulasi 1 dengan perbandingan tepung bonggol pisang kepok : tepung terigu = 25% : 75%, formulasi 2 = 50% : 50%, dan formulasi 3 = 75% : 25%. Selanjutnya dilakukan uji tingkat kesukaan kemudian hasil yang terbaik akan dilakukan uji kandungan zat gizi pada produk *cookies*.

Hasil: Formulasi 1 menjadi urutan pertama pada uji tingkat kesukaan dengan rata-rata skor 85,3 (56,8%), formulasi 2 dengan rata-rata 80,25 (53,5%), yang paling tidak disukai yaitu formula 3 dengan rata-rata 70,25 (46,8%).

Simpulan: Formulasi 1 mendapatkan nilai tertinggi dan memiliki kandungan serat sebanyak 13,6% per 100 gram.

Kata Kunci: tepung bonggol pisang, *cookies*, tingkat kesukaan.

Ngudi Waluyo University
Study Program Of Nutritionist, Faculty Of Health
Final Project , August 2022
Liyani Pitriah
061191029

**TEST OF THE LIKELIHOOD AND NUTRITIONAL CONTENT OF
COOKIES WITH THE ADDITION OF BANANA KEPOK FLOUR (*Musa
paradisiaca* Var. *Balbisina Colla*)**

ABSTRACT

Background: The use of kepok banana weevil cannot be utilized optimally, one of which can be used as flour which can then be processed into cookies.

Purpose: To determine the level of preference and nutritional content of cookies with the addition of kepok banana weevil flour (*Musa paradisiaca* Var. *Balbisina Colla*).

Method: Using an experimental design with 3 formulations. Formula 1 with a ratio of kepok banana weevil flour: wheat flour = 25%: 75%, formulation 2 = 50%: 50%, and formulation 3 = 75%: 25%. Furthermore, a preference level test is carried out and the best result will be a test for the nutritional content of the cookies product.

Results: Formulation 1 ranks first in the preference level test with an average score of 85.3 (56.8%), formulation 2 with an average of 80.25 (53.5%), the least preferred is formula 3 with average 70.25 (46.8%).

Conclusion: Formulation 1 gets the highest score and has a fiber content of 13.6% per 100 grams.

Keywords: banana hump flour, cookies, preference level.