



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

SKRIPSI

**Disusun Oleh :
LIYANI PITRIAH
NIM. 061191029**

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO
2023**



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI COOKIES
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BONGGOL PISANG KEPOK**

(Musa paradisiaca Var. Balbisina Colla)

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Gizi (S.Gz)

Disusun Oleh :

LIYANI PITRIAH

NIM. 061191029

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

2023

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi berjudul :

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI COOKIES
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BONGGOL PISANG KEPOK**

(Musa paradisiaca Var. Balbisina Colla)

Oleh :

LIYANI PITRIAH

NIM. 061191029

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing dan telah
diperkenankan untuk diujikan

Ungaran, 7 Agustus 2023

Pembimbing



Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes.
NIDN. 00251162210

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul:

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI COOKIES
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BONGGOL PISANG KEPOK**

(Musa paradisiaca Var. Balbisina Colla)

Oleh:

LIYANI PITRIAH

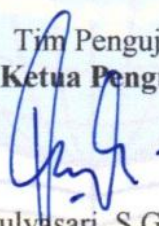
NIM. 061191029

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi S1 Gizi
Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo, pada:

Hari : Kamis

Tanggal : 10 Agustus 2023

Tim Penguji:
Ketua Penguji



Indri Mulyasari, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0603058501

Anggota/Penguji I



Dyah Kartika Wening, S.Pd., M.Gz
NIDN. 0619099102

Anggota/Penguji II



Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes
NIDN. 0025116210

Mengetahui,



Dekan Fakultas Kesehatan

Ms. Eko Susilo, S.Kep., M.Kep
NIDN. 0627097501

Ketua Program Studi S1 Gizi



Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0627038602

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Liyani Pitriah
NIM : 061191029
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Dengan ini menyatakan:

1. Skripsi berjudul **“Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Cookies Dengan Penambahan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Var. *Balbisina Colla*)”** adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apapun di Perguruan Tinggi manapun.
2. Skripsi ini merupakan ide dan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu oleh tim pembimbing dan narasumber.
3. Skripsi ini tidak memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasi kecuali segera tertulis dicantumkan dalam naskah sebagai acuan dengan menyebut nama pengarang dan judul aslinya serta dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ke tidak beajaran di dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar telah saya peroleh dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo

Pembimbing



Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes.
NIDN 00251162210

Ungaran, 15 Agustus 2023
Yang Membuat Pernyataan,



Liyani Pitriah
NIM. 061191029

PERNYATAAN KESEDIAAN PUBLIKASI


Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Liyani Pitriah
NIM : 061191029
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Menyatakan memberi kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media/formatkan, merawat, mempublikasi skripsi saya yang berjudul **“Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Cookies Dengan Penambahan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Var. *Balbisina Colla*)”** untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 15 Agustus 2023

Yang Membuat Pernyataan,



Liyani Pitriah

NIM. 061191029

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Liyani Pitriah
Tempat, Tanggal Lahir : Majalengka, 25 Maret 2001
Agama : Islam
Jl. Raya Kasturi Blok Pinangsari Desa Kasturi
Kecamatan Cikijing, Kabupaten Majalengka,
Alamat : Provinsi Jawa Barat
Email : lianifitriahe@gmail.com
No. HP : 082315303221

Riwayat Pendidikan :

1. Tk An – Nashir : 2006 – 2007
2. SD Negeri 3 Kasturi : 2007 – 2012
3. Madrasah DTA PUI Kasturi : 2007 – 2012
4. MTs Negeri 5 Majalengka : 2013 – 2016
5. MA Negeri 1 Majalengka : 2016 – 2019
6. Universitas Ngudi Waluyo : 2019 – Sekarang

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.

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Zat Gizi Cookies Dengan Penambahan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* *Var. Balbisina Colla*)”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk meraih gelar Sarjana Gizi (S.Gz) pada program studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini penulis telah mendapatkan dorongan, bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih, penghargaan dan penghormatan kepada:

1. Prof. Dr. Subyantoro, M. Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo.
2. Ns. Eko Susilo, S.Kep.,M.Kep selaku dekan fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo.
3. Riva Mustika Anugrah, S.Gz.,M.Gizi selaku ketua Program Studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo dan selaku pembimbing akademik.
4. Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes selaku pembimbing yang telah meluangkan waktunya dan penuh kesabaran memberikan bimbingan, arahan dan dorongan dalam menyusun skripsi ini.
5. Indri Mulyasari, S.Gz.,M.Gizi dan Dyah Kartika Wening S.Pd.,M.Pd selaku dosen penguji saya yang telah memberikan masukan dalam menyusun skripsi ini.

6. Seluruh dosen Program Studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo yang senantiasa membimbing, mengarahkan dan memberikan dorongan.
7. Kedua orang tua yang penulis sayangi dan cintai, Saepudin, M.Pd dan Eros Rostika, serta kakak saya Dini Khaerul Mu'minin dan Silmi Saepudin, S.Pd . Terimakasih atas didikan yang telah diberikan selama ini, semangat, motivasi, cinta, kasih sayang, dukungan baik moril maupun materil dan doa yang begitu tulus yang tiada hentinya diberikan kepada penulis.
8. Rizky Fitria, Oktavia Permatasari, Meyka Sari, Silviana Ulya, Reyna Tarisshania, Arninda Wandani, Izmi Yuliana, Wanda Safira, Ayu Shafnindra dan Rahma Rukmawati, orang – orang yang selalu ada dibalik layar, selalu menjadi tempat curhat, bercerita, bertukar pikiran dan selalu memberikan semangat serta *support* penulis dalam proses pengerjaan skripsi.
9. Teman-teman satu bimbingan yang sudah banyak membantu dan teman – teman mahasiswa Program Studi S1 Gizi angkatan 2019 Universitas Ngudi Waluyo dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, penulis mengucapkan terimakasih atas dukungan dan bantuannya sehingga terselesaikannya skripsi ini.

Ungaran, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL LUAR.....	i
SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	v
PERNYATAAN KESEDIAAN PUBLIKASI.....	vi
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
PRAKATA.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Tinjauan Teori.....	5
1. <i>Cookies</i>	5
2. Serat.....	8
3. Bonggol Pisang.....	9
4. Tepung Bonggol Pisang.....	11
5. Uji Tingkat Kesukaan.....	12
B. Kerangka Teori.....	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
A. Desain Penelitian.....	17

B. Lokasi dan Waktu Penelitian	17
C. Subjek Penelitian	18
D. Definisi Oprasional	19
E. Pengumpulan Data	20
F. Pengolahan Data	26
G. Analisis Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	29
B. Hasil dan Pembahasan	30
C. Keterbatasan Penelitian.....	38
BAB V PENUTUP.....	39
A. Simpulan	39
B. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Syarat Mutu <i>Cookies</i>	6
Tabel 2.2. Kandungan Gizi Dalam 100 gram Bonggol Pisang Kepok.....	11
Tabel 3.1 Definisi Operasional.....	19
Tabel 3.2 Alat dan Bahan	20
Tabel 3.3 Resep <i>cookies</i> dengan penambahan tepung bonggol pisang kepok	22
Tabel 4.1 Hasil Uji Tingkat Kesukaan Cookies dengan Penambahan Tepung Bonggol Pisang Kepok Formula 1	30
Tabel 4.2 Hasil Uji Tingkat Kesukaan Cookies dengan Penambahan Tepung Bonggol Pisang Kepok Formula 2	31
Tabel 4.3 Hasil Uji Tingkat Kesukaan Cookies dengan Penambahan Tepung Bonggol Pisang Kepok Formula 3	33
Tabel 4.4 Hasil Daya Terima Cookies dengan Penambahan Tepung Bonggol Pisang Kepok.....	33
Tabel 4.5 Hasil Analisis Zat Gizi Cookies dengan Penambahan Tepung Bonggol Pisang Kepok.....	36

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori	16
Gambar 3.1 Pembuatan tepung bonggol pisang kepok	23
Gambar 3.2 Pembuatan produk <i>cookies</i> dengan penambahan tepung bonggol pisang kepok	24
Gambar 3.3 Uji tingkat kesukaan	25
Gambar 3.4 Uji analisis kandungan gizi serat (Metode Gravimetri).....	26

DAFTAR LAMIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Jadwal Penelitian	46
Lampiran 2. Rincian Anggaran Penelitian	47
Lampiran 3. Lembar Persetujuan Responden	48
Lampiran 4. Lembar Uji Kesukaan	49
Lampiran 5. Proses Resep	50
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian	53
<i>Lampiran 7. Ethical Clearance</i>	54
Lampiran 8. Surat Ijin Penelitian dan Mencari Data	55
Lampiran 9. Hasil Analisis Zat Gizi dan Serat pada Cookies	58
Lampiran 10. Rekap Hasil Uji Organoleptik	56

