



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI *COOKIES* BERBAHAN
REBUNG BAMBU BETUNG (*Dendrocalamus asper*) DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF
(*Modified Cassava Flour*)**

SKRIPSI

Oleh:

MEGA AYU NANDANI

NIM. 061191019

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



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI *COOKIES* BERBAHAN
REBUNG BAMBU BETUNG (*Dendrocalamus asper*) DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF
(*Modified Cassava Flour*)**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Gizi

Oleh:

MEGA AYU NANDANI

NIM. 061191019

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

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi berjudul:

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI *COOKIES* BERBAHAN
REBUNG BAMBU BETUNG (*Dendrocalamus asper*) DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF
(*Modified Cassava Flour*)**

Oleh:

MEGA AYU NANDANI

NIM. 061191019

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

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta telah
diperkenankan untuk diujikan

Ungaran, 22 Agustus 2023

Pembimbing



Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes
NIDN.0025116210

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul:

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI *COOKIES* BERBAHAN
REBUNG BAMBU BETUNG (*Dendrocalamus asper*) DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF
(*Modified Cassava Flour*)**

Oleh:

**MEGA AYU NANDANI
NIM. 061191019**

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

Hari : Rabu

Tanggal : 30 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


Ketua Program Studi S1 Gizi


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

Anggota/Penguji II


Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes
NIDN.0025116210

Dekan Fakultas Kesehatan


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

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Mega Ayu Nandani
NIM : 061191019
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi berjudul **“Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Cookies Berbahan Rebung Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*) Dengan Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*)”** adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar 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 dipublikasikan kecuali secara 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 ketidak benaran di dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Ungaran, 30 Agustus 2023

Pembimbing Utama



Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes
NIDN.0025116210

Yang Membuat Pernyataan,



Mega Ayu Nandani
NIM. 061191019

HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Mega Ayu Nandani
NIM : 061191019
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Menyatakan memberi kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media/formatkan, merawat, mempublikasikan skripsi saya yang berjudul **“Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Cookies Berbahan Rebung Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*) Dengan Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*)”** untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 30 Agustus 2023
Yang Membuat Pernyataan,



Mega Ayu Nandani

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Mega Ayu Nandani
Tempat, Tanggal Lahir : Kab. Semarang, 23 Juli 2001
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Dsn. Segeni RT 03/ RW 01 Kelurahan
Pagersari, Kec. Bergas
Email : megaayunandani32@gmail.com
No. HP : 0895359482242

Riwayat Pendidikan:

1. TK Wahyu Hidayah : Tahun Ajaran 2005-2006
2. SDN Pagersari 01 : Tahun Ajaran 2007-2013
3. SMPN 4 Ungaran : Tahun Ajaran 2013-2016
4. SMA Islam Sudirman Ambarawa : Tahun Ajaran 2016-2019
5. Universitas Ngudi Waluyo : Tahun Ajaran 2019-2023

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi
Fakultas Kesehatan
Skripsi, Agustus 2023
Mega Ayu Nandani
061191019

TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI *COOKIES* BERBAHAN REBUNG BAMBU BETUNG (*Dendrocalamus asper*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*)

ABSTRAK

Latar belakang : Rebung memiliki potensi yang cukup besar namun pemanfaatannya belum optimal. Sebagai upaya peningkatan pemanfaatan konsumsi masyarakat terhadap rebung, maka perlu pengolahan yang tepat yaitu mengubah rebung menjadi tepung rebung serta menciptakan produk pangan yang digemari masyarakat seperti *cookies* yang mengandung serat tinggi.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan gizi *cookies* berbahan rebung bambu betung (*Dendrocalamus asper*) dengan penambahan tepung mocaf

Metode: Penelitian ini menggunakan desain penelitian eskperimental. Uji kesukaan menggunakan kuesioner dengan 30 subjek panelis tidak terlatih dengan membandingkan *cookies* berbahan rebung dengan penambahan tepung mocaf dengan perbandingan F1(100%), F2(75%:25%), F3(50%:50%), F4(25%:75%). Hasil uji tingkat kesukaan tertinggi dilakukan uji kandungan zat gizi energi dan serat. Analisis data menggunakan analisis univariat kemudian dideskripsikan

Hasil: Tingkat kesukaan tertinggi *cookies* F4 (25%:75) masuk dalam kategori cukup dengan kandungan energi sebesar 507,928 per 100 gram, sehingga 50 gram *cookies* dapat memenuhi kebutuhan energi sebesar 10,37% pada orang dewasa usia 19-29 tahun dan serat 9,08 per 10 gram, sehingga 50 gram *cookies* dapat memenuhi kebutuhan serat sebesar 13,16% pada orang dewasa usia 19-29 tahun.

Simpulan: Formulasi 4 merupakan formulasi tertinggi dengan kandungan energi 507,928 kkal dan kandungan serat 9,08% per 100 gram

Kata kunci : *Cookies*, rebung bambu betung, tepung rebung, tepung mocaf, tingkat kesukaan, kadar energi, kadar serat

Ngudi Waluyo University
Undergraduate Nutrition Study Program
Health of faculty
Thesis, August 2023
Mega Ayu Nandani
061191019

LEVEL OF PREFERENCE AND NUTRITIONAL CONTENT OF COOKIES MADE FROM BAMBOO SHOOTS BETUNG BAMBOO SHOOTS (*Dendrocalamus asper*) WITH THE ADDITION OF MOCAF FLOUR (Modified Cassava Flour)

ABSTRACT

Background : Bamboo shoots have considerable potential but their utilization is not optimal. As an effort to increase the utilization of public consumption of bamboo shoots, it is necessary to process them properly, namely changing bamboo shoots into bamboo shoot flour and creating food products that are popular with the community, such as *cookies* which contains high fiber.

Objective : This study aims to determine the level of preference and nutritional content of cookies made from betung bamboo shoots (*Dendrocalamus asper*) with the addition of mocaf flour

Methods : This research uses an experimental research design. The liking test uses a questionnaire with 30 untrained panelist subjects by comparing *cookies* made from bamboo shoots with the addition of mocaf flour in the ratio F1(100%), F2(75%:25%), F3(50%:50%), F4(25%:75%). The test results for the highest level of liking were carried out by testing the nutritional content of energy and fiber. Data analysis using univariate analysis is then described

Results: The highest level of preference for F4 cookies (25%:75) is in the sufficient category with an energy content of 507.928 per 100 grams, so that 50 grams of cookies can meet the energy needs of 10.37% in adults aged 19-29 years and fiber 9.08 per 10 grams, so that 50 grams of cookies can meet 13.16% of the fiber needs of adults aged 19-29 years.

Conclusion : Formulation 4 is the highest formulation with an energy of 507,928 kcal and a fiber content of 9,08% per 100 grams

Keywords : *Cookies*, betung bamboo shoots, bamboo shoot flour, mocaf flour, preference level, energy level, fiber content

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga skripsi yang berjudul “Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi *Cookies* berbahan Rebung Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*) Dengan Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*)” dapat terselesaikan. Dalam penyusunan skripsi ini dari awal hingga akhir tidak lepas dari bantuan, arahan, dukungan, nasihat, dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Allah SWT
2. Bapak Prof. Dr. Subyantoro, M.Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo
3. Bapak Eko Susilo, S.Kep., Ns M.Kep selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
4. Ibu Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi selaku Ketua Program Studi S1 Gizi
5. Bapak Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan tenaga dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan, arahan dan motivasi dalam penulisan skripsi.
6. Ibu Indri Mulyasari, S.Gz., M.Gizi selaku penguji yang telah memberikan masukan dalam menyusun skripsi ini.

7. Ibu Dyah Kartika Wening, S.Pd., M.Gz selaku penguji yang telah memberikan masukan dalam menyusun skripsi ini.
8. Seluruh Dosen Program Studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo yang senantiasa membimbing dan memberikan arahan
9. Kedua orang tua saya (Bapak Tukiyo dan Ibu Suraeni), Mbak Mulia Anggraeni, Mas Arqi Farady dan seluruh keluarga besar yang senantiasa mendoakan, memotivasi untuk tidak patah semangat dan memberi dukungan baik material maupun immaterial sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan sebaik-baiknya.
10. Sahabat dan teman-teman Program Studi S1 Gizi angkatan 2019 yang selalu mendukung dan memberikan motivasi, saran dan masukan kepada penulis.
11. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah banyak membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan dan penyusunan naskah skripsi ini karena keterbatasan kemampuan waktu dan biaya yang dimiliki. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun serta memotivasi demi kesempurnaan skripsi ini.

Ungaran, 30 Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
SKRIPSI.....	i
SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS	v
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI	vi
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	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	6
A. Tinjauan Teori	6
1. Rebung (<i>Dendrocalamus Asper</i>)	6
2. Tepung Rebung.....	12
3. <i>Cookies</i>	12
4. Tepung <i>Mocaf (Modified Cassava Flour)</i>	18
5. Analisis Proksimat	19
6. Pengolahan Bahan Pangan.....	27
7. Uji Organoleptik.....	28
8. Panelis.....	29
9. Uji Kesukaan	31
B. Kerangka Teori.....	32

BAB III METODE PENELITIAN	33
A. Desain Penelitian.....	33
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	33
C. Subjek dan Objek Penelitian	34
D. Definisi Operasional.....	35
E. Alat dan Bahan	36
F. Prosedur Kerja.....	36
G. Teknik Pengumpulan Data	44
H. Pengolahan Data.....	44
I. Analisis Data	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	47
A. Gambaran Umum	47
B. Hasil dan Pembahasan.....	48
C. Keterbatasan Penelitian	62
BAB V PENUTUP	63
A. Simpulan.....	63
B. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN.....	72

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Rebung bambu betung	8
Gambar 2.3 Kerangka Teori	32
Gambar 3.1 Alur Pembuatan Tepung Rebung Bambu Betung.....	38
Gambar 3.2 Alur Pembuatan Tepung Jahe	39
Gambar 3.3 Alur Pembuatan <i>Cookies</i>	40
Gambar 3.4 Diagram Alur Pengujian Tingkat Kesukaan <i>Cookies</i>	41
Gambar 3.5 Diagram alur Uji Analisis Kandungan Energi Faktor Atwater.....	41
Gambar 3.6 Diagram alur Uji Analisis Kandungan Serat Kasar	42
Gambar 3.7 Alur Penelitian	43

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Rebung per 100 gram_Berat Bahan Segar 100 gram.....	9
Tabel 2.2 Syarat mutu pada rebung sebagai bahan baku pangan.....	10
Tabel 2.3 Syarat Mutu <i>Cookies</i> menurut SNI-2973-2010 (BSN, 2018)	17
Tabel 2.4 Kandungan komposisi tepung mocaf per 100 gram.....	18
Tabel 2.5 Skala Hedonik 1-5	31
Tabel 3.1 Definisi Operasional.....	35
Tabel 3.2 Alat dan bahan pembuatan cookies berbahan rebung bambu betung dengan penambahan tepung mocaf	36
Tabel 3.3 Bahan pembuatan <i>cookies</i>	37
Tabel 4.1 Hasil Uji Tingkat Kesukaan <i>Cookies</i> Berbahan Rebung Bambu Betung Dengan Penambahan Tepung Mocaf Formula 1 (100%)	48
Tabel 4.2 Hasil Uji Tingkat Kesukaan <i>Cookies</i> Berbahan Rebung Bambu Betung Dengan Penambahan Tepung Mocaf Formula 2 (75:25)	50
Tabel 4.3 Hasil Uji Tingkat Kesukaan <i>Cookies</i> Berbahan Rebung Bambu Betung Dengan Penambahan Tepung Mocaf Formula 3 (50:50)	52
Tabel 4.4 Hasil Uji Tingkat Kesukaan <i>Cookies</i> Berbahan Rebung Bambu Betung Dengan Penambahan Tepung Mocaf Formula 4 (25%:75%)	53
Tabel 4.5 Kandungan Zat Gizi dalam 100 gram <i>Cookies</i> Berbahan Rebung Bambu Betung Dengan Penambahan Tepung Mocaf	57
Tabel 4.6 Perbandingan Kandungan Gizi <i>Cookies</i> Berbahan Rebung Bambu Betung Dengan Penambahan Tepung Mocaf per 100 gram Berdasarkan Syarat Mutu <i>Cookies</i> SNI (01-2973-2011)	58

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Jadwal Penelitian	73
Lampiran 2. Lembar Persetujuan Uji Tingkat Kesukaan.....	74
Lampiran 3. Lembar Formulir Penilaian.....	75
Lampiran 4. Dokumentasi Proses Pengolahan Cookies.....	76
Lampiran 5. Rincian Anggaran Biaya Penelitian.....	80
Lampiran 6. Surat EC.....	81
Lampiran 7. Surat Perizinan Pencarian Data	82
Lampiran 8. Hasil Laboratorium Uji Kandungan Gizi	84