

**Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi
Fakultas Kesehatan
Skripsi, Agustus 2023
Ayu Putri Kusumawati
061191032**

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI COOKIES
BERBAHAN TEMPE GEMBUS DAN KACANG HIJAU (*VIGNA RADIATA L.*)**
(79 halaman + 12 tabel + 10 gambar + 12 lampiran)

ABSTRAK

Latar belakang : *Cookies* adalah salah satu kue kering yang memiliki kandungan air yang rendah sehingga memiliki karakteristik yang remah dan daya tahan yang cukup lama. Alternatif pengganti tepung terigu dan fortifikasi bahan pangan dengan memberdayakan pangan lokal menjadi pangan fungsional serta meningkatkan kandungan gizi protein dan serat.

Tujuan : Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi protein serta zat gizi serat *cookies* berbahan tempe gembus dan kacang hijau.

Metode : Desain penelitian menggunakan penelitian *Experimental Design* terdiri tiga formulasi *cookies* berbahan tempe gembus dan kacang hijau. Kemudian diuji kesukaan terdiri dari 30 panelis tidak terlatih. Formula dengan skor tingkat kesukaan tertinggi dilakukan analisis kandungan protein dan serat.

Hasil : Hasil uji tingkat kesukaan F2 dengan nilai rata-rata skor paling tinggi sebesar 100,3 (66,8%) F1 skor nilai rata-rata 95,3 (63,5%) dan rata-rata terendah F3 dengan skor 85,3 (56,8%) Kandungan kadar protein 11,6 % dan kandungan kadar serat 5,384%.

Simpulan : *Cookies* berbahan tempe gembus dan kacang hijau pada F2 mendapatkan skor tertinggi dan paling disukai panelis. *Cookies* tempe gembus dan kacang hijau mempunyai kandungan protein sebesar 9,6 % (5,8 gram per 60 gram) dan serat 4,48 % (2,693 gram per 30 gram).

Kata Kunci : tingkat kesukaan, kandungan zat gizi, tempe gembus dan kacang hijau.

Ngudi Waluyo University
Nutrition Study Program
Faculty of Health Sciences
Final Assigment, August 2023
Ayu Putri Kusumawati
061191032

**LEVEL OF FAVORITE AND NUTRITIONAL CONTENT OF COOKIES
FROM TEMPEH GEMBUS AND GREEN BEANS (*VIGNA RADIATA L.*)**
(79 pages + 12 tables + 10 picture + 12 attachments)

ABSTRACT

Background: *Cookies* are one of the pastries that have a low water content so that they have crumbly characteristics and long enough durability. Alternative to wheat flour and food fortification by empowering local food into functional food and optimizing protein and fiber nutritional content.

Objective: Knowing the level of preference and nutritional content of protein and fiber cookies made from tempeh gembus and green beans.

Method: The research design using *Experimental Design research* consists of three cookie formulations made from tempeh gembus and green beans. Then a favorability test consisted of 30 untrained panelists. The formula with the highest favorability score was analyzed for protein and fiber content.

Results: F2 sports test results with the highest average score of 100.3 (66.8%) F1 average score of 95.3 (63.5%) and the lowest average F3 with a score of 85.3 (56.8%) Protein content of 11.6% and fiber content of 5.384%.

Conclusion: *Cookies* made from tempeh gembus and F2 green beans get the highest score and were most liked by the panelist. *Gembus* tempeh cookies and green beans contain protein content of 9,6 % (5,8 grams per 60 grams) and 4,48 % fiber (2,693 grams per 30 grams).

Keywords: level of liking, nutritional content, tempeh gembus and green beans.

