

Universitas Ngudi Waluyo  
Program Studi S1 Gizi  
Fakultas Kesehatan  
Skripsi, Januari 2024  
Ika Widaningsih  
061191027

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI *COOKIES*  
TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG KEDELAI SEBAGAI MAKANAN  
SELINGAN *FREE* GLUTEN DAN KASEIN**  
( 98 halaman + 12 tabel + 8 gambar + 12 lampiran)

## **ABSTRAK**

**Latar belakang :** *Cookies* adalah produk makanan kering yang memiliki kandungan air yang rendah sehingga memiliki karakteristik remah dan daya tahan yang cukup lama. Pembuatan *cookies* dapat digantikan dengan mengganti tepung terigu menjadi non terigu seperti memanfaatkan tepung mocaf dan kedelai.

**Tujuan :** Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi *cookies* tepung mocaf dan tepung kedelai sebagai kudapan *free* gluten dan kasein

**Metode :** Desain penelitian menggunakan penelitian *experimental design* terdiri dari tiga formula *cookies* tepung mocaf dan tepung kedelai. Uji tingkat kesukaan terdiri dari 40 panelis tidak terlatih. Formula dengan skor tingkat kesukaan tertinggi dilakukan analisis kandungan energi, lemak, protein, dan karbohidrat.

**Hasil :** Hasil uji tingkat kesukaan F3 dengan nilai rata-rata skor paling tinggi sebesar 142 (71%) F2 skor nilai rata-rata 140 (70%) dan rata-rata terendah F1 dengan skor 131 (65,5%). Kandungan gizi F3 kadar energi 562,22 kkal, kadar lemak 36,976%, kadar protein 11,093% dan kadar karbohidrat 46,266%. Berdasarkan kadar lemak, protein dan kh pada *cookies* ini bebas dari gluten dan kasein, karena semua bahan yang digunakan dalam penelitian ini merupakan bahan bebas gluten dan kasein.

**Simpulan :** *Cookies* tepung mocaf dan tepung kedelai pada F3 mendapat skor tertinggi dan paling disukai oleh panelis.

**Kata Kunci :** *cookies*, mocaf, tepung kedelai, bebas gluten

*Ngudi Waluyo University  
Nutrition Study Program  
Faculty of Health Sciences  
Final Assigment, January 2024  
Ika Widaningsih  
061191027*

***LEVEL OF FAVORITE AND NUTRITIONAL CONTENT OF COOKIES  
MOCAF FLOUR AND SOYA FLOUR AS GLUTEN AND CASEIN FREE  
SNACK FOOD***

*( 98 Pages + 12 tables + 8 picture + 12 attachments)*

***ABSTRACT***

***Background*** : Cookies are a dry food product that has a low water content so it has crumb characteristics and long shelf life. Making cookies can be replaced by changing wheat flour to non wheat flour, such as using mocaf and soybean flour.

***Objective*** : Knowing the level of preference and nutritional content of mocaf flour and soybean flour cookies as gluten and casein free snacks.

***Method*** : The research design used an experimental research design consisting of three cookie formulas, mocaf flour and soybean flour. The liking level test consisted of 40 untrained panelists. The formula with the highest favorability score was analyzed for energy, fat, protein and carbohydrate content.

***Result*** : The results of the liking level test were F3 with the highest average score of 142 (71%) F2 with an average score of 140 (70%) and the lowest average score of F1 with a score of 131 (65.5%). The nutritional content of F3 has an energy content of 562.22 kcal, a fat content of 36.976%, a protein content of 11.093% and a carbohydrate content of 46.266%. Based on the fat, protein and kh content, these cookies are free from gluten and casein, because all the ingredients used in this research are gluten and casein free.

***Conslution*** : Mocaf flour and soy flour cookies in F3 got the highest score and were most liked by the panelists.

***Keywords*** : Cookies, Mocaf, Soy flour, Gluten free