



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI *COOKIES*
BERBAHAN TEPUNG UWI UNGU (*Dioscorea alata L*) DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG KEDELAI (*Glicyn max L.*)**

SKRIPSI

Oleh:

OKTAVIA PERMATASARI

061191023

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

2024



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI *COOKIES*
BERBAHAN TEPUNG UWI UNGU (*Dioscorea alata L*) DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG KEDELAI (*Glicyn max L.*)**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Gizi

Oleh:

OKTAVIA PERMATASARI

061191023

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

2024

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi berjudul :

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI *COOKIES*
BERBAHAN TEPUNG UWI UNGU (*Dioscorea alata L.*) DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG KEDELAI (*Glycyn max L.*)**

Oleh :

OKTAVIA PERMATASARI

061191023

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

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta
telah diperkenankan untuk diujikan

Ungaran, 27 Desember 2023

Pembimbing



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

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul:

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI *COOKIES*
BERBAHAN TEPUNG UWI UNGU (*Dioscorea alata L*) DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG KEDELAI (*Glicyn max L.*)**

Oleh:

OKTAVIA PERMATASARI

061191023

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

Hari : Kamis

Tanggal : 25 Januari 2024

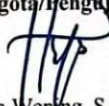
Tim Penguji:

Ketua Penguji



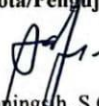
Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0627038602

Anggota/Penguji I



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

Anggota/Penguji II



Aryanti Setyaningsih, S.Gz., M.P.H
NIDN. 0610049202

Ketua Program Studi S1 Gizi



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

Dekan Fakultas Kesehatan



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



PERNYATAAN ORISINILITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,

Nama : Oktavia Permatasari
NIM : 061191023
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi berjudul "**Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Cookies Berbahan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata L*) Dengan Penambahan Tepung Kedelai (*Glycin max L.*)**" 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 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 dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran di dalam penelitian ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Ungaran, 26 Januari 2024

Pembimbing Utama

Yang Membuat Pernyataan,



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



Oktavia Permatasari
NIM. 061191023

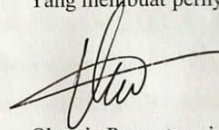
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Oktavia Permatasari
NIM : 061191023
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 Zat Gizi Cookies Berbahan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata L*) Dengan Penambahan Tepung Kedelai (*Glycyn max L.*)**" untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 26 Januari 2024
Yang membuat pernyataan,



Oktavia Permatasari
061191023

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DATA PRIBADI

Nama : Oktavia Permatasari
Tempat/ Tanggal lahir : Purworejo, 08 Oktober 2000
Agama : Islam
Warga Negara : Indonesia
Alamat : Desa Bulus Blengkunan, Rt 03/03 Kecamatan Gebang,
Kabupaten Purworejo
Email : oktaviapermatasari08@gmail.com
No. HP : 083147116178

RIWAYAT PENDIDIKAN

1. TK Masyithoh 2 Purworejo : Tahun Ajaran 2005-2006
2. SD Negeri 1 Bulus : Tahun Ajaran 2007-2013
3. MTs Negeri 1 Purworejo : Tahun Ajaran 2013 - 2016
4. SMK Bhakti Putra Bangsa Purworejo : Tahun Ajaran 2016 - 2019
5. S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo : Tahun Ajaran 2019 - sekarang

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi
Fakultas Kesehatan
Skripsi, Januari 2024
Oktavia Permatasari
061191023

TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI COOKIES BERBAHAN TEPUNG UWI UNGU (*Dioscorea Alata L*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KEDELAI (*Glicyn Max L*).

ABSTRAK

Latar Belakang : *Cookies* adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan tampak bertekstur kurang padat. Pengolahan Uwi ungu saat ini hanya sebatas direbus, dibakar, dipanggang atau dikukus, untuk itu perlu dilakukan inovasi untuk membuat uwi ungu lebih disukai. Kedelai merupakan sumber protein nabati yang relatif murah bila dibandingkan dengan sumber protein lainnya seperti daging, susu dan ikan. Alternatif pemilihan penggunaan bahan pangan lokal tepung uwi ungu dan tepung kedelai dalam pembuatan cookies karena dinilai harga relatif murah.

Tujuan : Menganalisis tingkat kesukaan dan menganalisis kandungan zat gizi *cookies* berbahan tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L*) dengan penambahan tepung kedelai (*Glycine max L*.)

Metode : Desain penelitian ini menggunakan *Experimental Design* dengan perlakuan tepung uwi ungu dan tepung kedelai diantaranya F1 (80% : 20%), F2 (70% : 30%), dan F3 (60% : 40%). Kemudian diuji tingkat kesukaan oleh 25 panelis agak terlatih. Formula dengan skor tingkat kesukaan tertinggi dilakukan analisis kandungan serat dan protein.

Hasil : Hasil uji tingkat kesukaan F2 menunjukkan nilai rata-rata skor paling tertinggi sebesar 82,75 (81,26%). Berdasarkan hasil rata-rata kandungan gizi F2 didapati hasil kadar protein 8,007% dan kadar serat 5,255% per 100 gram.

Simpulan : Cookies tepung uwi dan kacang kedelai pada F2 mendapatkan skor tertinggi dan paling disukai panelis. Cookies tepung uwi ungu dengan tepung kacang kedelai mempunyai kandungan protein sebesar 8,007% dan kandungan serat 5,255%.

Kata Kunci : cookies, tingkat kesukaan , kandungan zat gizi, uwi ungu dan kacang kedelai

Ngudi Waluyo University
Study program S1 Nutrition
health faculty
Thesis, Januari 2024
Oktavia Permatasari
061191023

THE LEVEL OF PREFERENCE AND NUTRITIONAL CONTENT OF COOKIES MADE FROM PURPLE UWI FLOUR (*Dioscorea Alata L*) WITH THE ADDITION OF SOYBEAN FLOUR (*Glicyn Max L*).

ABSTRACT

Background : Cookies are a type of biscuit made from soft, crunchy dough and when broken the cross section appears to have a less dense texture. The current processing of purple uwi is only limited to boiling, burning, roasting or steaming, so it is necessary to make innovations to make purple uwi more favorable. Soybeans are a relatively cheap source of vegetable protein when compared to other protein sources such as meat, milk and fish. The alternative choice is to use local food ingredients such as purple yam flour and soybean flour in making cookies because the price is considered relatively cheap.

Objective : Analyze the level of likes and analyze the content Cookie nutrition made from purple yam flour (*Dioscorea alata L*) with the addition of soybean flour (*Glycine max L.*)

Method : This research design used an Experimental Design with treatments of purple yam flour and soybean flour including F1 (80% : 20%), F2 (70% : 30%), and F3 (60% : 40%). Then the level of liking was tested by 25 slightly trained panelists. The formula with the highest favorability score was analyzed for fiber and protein content.

Results : The results of the F2 liking level test show the highest average score of 82.75 (81.26%). Based on the results of the average nutritional content of F2, it was found that the protein content was 8.007% and the fiber content was 5.255% per 100 grams.

Conclusion: Uwi flour and soybean cookies in F2 got the highest score and were most liked by the panelists. Purple uwi flour cookies with soybean flour have a protein content of 8.007% and a fiber content of 5.255%.

Keywords : cookies, level of preference, nutritional content, purple yam and soybeans

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga skripsi yang berjudul “ Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi *Cookies* Berbahan Tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L*) dengan Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max L.*) ” 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 dan selaku penguji yang telah memberikan masukan dalam menyusun skripsi ini.
5. Ibu Dyah Kartika Wening, S.Pd., M.Gz selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan tenaga dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan, arahan dan motivasi dalam penulisan skripsi.
6. Ibu Aryanti Setyaningsih, S.Gz., M.P.H selaku penguji yang telah memberikan masukan dalam menyusun skripsi ini.
7. Seluruh Dosen Program Studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo yang senantiasa membimbing dan memberikan arahan

8. Orang tua saya Bapak Agus setiawan dan Ibu Siti Nurkhayati, Alm. Nenek Misriyah, adik yang saya sayangi Ikhsan Kurnia David Saputra, 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.
9. Kepada seseorang yang tak kalah penting kehadirannya, Sahrul Prasajo yang selalu menemani dan selalu menjadi support system penulis pada hari yang tidak mudah selama proses pengerjaan skripsi. Terima kasih telah mendengarkan keluhan, berkontribusi banyak dalam penulisan skripsi ini, memberikan dukungan, semangat, tenaga, pikiran, materi maupun bantuan dan senantiasa sabar menghadapi saya, terima kasih telah menjadi bagian perjalanan saya hingga penyusunan skripsi ini.
10. Sahabat seperjuangan skripsi Liyani, Risky, Silviana, Meyka, Assa, Reyna, Uli dan teman-teman Program Studi S1 Gizi angkatan 2019 yang selalu mendukung dan memberikan motivasi, saran dan masukan kepada penulis.
11. Terima kasih kepada Guyon Waton, Denny Caknan, Ndx, Gilga, Happy Asmara, Yovie & Nuno yang sudah menjadi playlist dalam menemani saya saat penyusunan skripsi.
12. Terakhir, terima kasih untuk diri sendiri, karena telah mampu berusaha keras dan berjuang sejauh ini. Mampu mengendalikan diri dari berbagai tekanan diluar keadaan dan tak pernah memutuskan menyerah sesulit apapun proses penyusunan

skripsi dan semaksimal mungkin, ini merupakan pencapaian yang patut dibanggakan untuk diri sendiri.

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, 26 Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL LUAR.....	1
SAMPUL DALAM.....	2
HALAMAN PERSETUJUAN.....	3
HALAMAN PENGESAHAN.....	4
PERNYATAAN ORISINILITAS.....	5
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI	6
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	7
ABSTRAK	8
ABSTRACT.....	9
KATA PENGANTAR	10
DAFTAR ISI.....	13
DAFTAR TABEL.....	15
DAFTAR GAMBAR	16
DAFTAR LAMPIRAN.....	17
BAB I PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
B. Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
D. Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
A. Tinjauan Teoritis	Error! Bookmark not defined.
1. Uwi Ungu.....	Error! Bookmark not defined.
2. Kacang Kedelai.....	Error! Bookmark not defined.
3. <i>Cookies</i>	Error! Bookmark not defined.
4. Uji Tingkat Kesukaan	Error! Bookmark not defined.
5. Analisis Zat Gizi	Error! Bookmark not defined.
B. Kerangka Teori.....	Error! Bookmark not defined.

BAB III METODE PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Desain Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
C. Subjek Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Teknik Sampling	Error! Bookmark not defined.
E. Definisi Operasional.....	Error! Bookmark not defined.
F. Variabel Penelitian	Error! Bookmark not defined.
G. Pengumpulan Data.....	Error! Bookmark not defined.
H. Prosedur Penelitian	Error! Bookmark not defined.
I. Teknik Pengolahan Data.....	Error! Bookmark not defined.
J. Pengolahan Data	Error! Bookmark not defined.
K. Teknik Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
B. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Cookies Berbahan Dasar Uwi ungu dengan penambahan tepung kedelai.....	Error! Bookmark not defined.
C. Keterbatasan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB V PENUTUP.....	Error! Bookmark not defined.
A. Kesimpulan.....	Error! Bookmark not defined.
B. Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Uwi ungu dalam 100g Error! Bookmark not defined.	not defined.
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Uwi ungu Error! Bookmark not defined.	not defined.
Tabel 2.3 Komposisi Gizi dalam 100 gram Kedelai Error! Bookmark not defined.	not defined.
Tabel 2.4 Kandungan gizi tepung kacang kedelai Error! Bookmark not defined.	not defined.
Tabel 2.3 Syarat Mutu <i>Cookies</i> Error! Bookmark not defined.	not defined.
Tabel 3.1 Definisi Operasional..... Error! Bookmark not defined.	not defined.
Tabel 3.2 Alat dan Bahan Pembuatan <i>Cookies</i> dan Tepung uwi ungu ... Error! Bookmark not defined.	not defined.
Tabel 3.3 Bahan Pembuatan <i>Cookies</i> Error! Bookmark not defined.	not defined.
Tabel 4.1 Tingkat Kesukaan <i>Cookies</i> Berbahan Dasar uwi ungu dengan penambahan Tepung Kedelai Formulasi I Error! Bookmark not defined.	not defined.
Tabel 4.2 Tingkat Kesukaan <i>Cookies</i> Berbahan Dasar uwi ungu dengan penambahan tepung kedelai Formulasi 2 Error! Bookmark not defined.	not defined.
Tabel 4.3 Tingkat Kesukaan <i>Cookies</i> Berbahan Dasar Uwi Ungu dengan Penambahan Tepung Kedelai Formulasi III Error! Bookmark not defined.	not defined.
Tabel 4.4 Rata-Rata Tingkat Kesukaan pada <i>Cookies</i> Berbahan uwi ungu dengan penambahan tepung kedelai Error! Bookmark not defined.	not defined.
Tabel 4.5 Hasil Analisis Kandungan Zat Gizi <i>Cookies</i> Berbahan Uwi Ungu dengan Penambahan Tepung Kedelai Error! Bookmark not defined.	not defined.

DAFTAR GAMBAR

Halaman

- Gambar 2.1 Uwi Ungu.....**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2.2 Kacang Kedelai.....**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2.3 Kerangka Teori**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.1 Diagram Alur Pembuatan tepung uwi ungu **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.2 Diagram Alur Pembuatan Tepung Kedelai..**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.3 Alur pembuatan *Cookies* uwi ungu dengan penambahan tepung kedelai**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.4 Uji tingkat kesukaan**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.5 Diagram Alur Uji Analisis Kadar Protein dengan Metode Semimikro Kjeldhal**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.6 Diagram Alur Uji Analisis Kandungan Kadar Serat Kasar .. **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.7 Alur Penelitian**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1.	Formulir Uji Hedonik	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 2.	Jadwal Penelitian	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 3.	Rincian Anggaran Penelitian	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 4.	Lembar Persetujuan Responden	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 5.	Lembar Uji Kesukaan	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 6.	Dokumentasi Penelitian	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 7.	Etical Clearance	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 8.	Surat Ijin Penelitian dan Mencari Data	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 9.	Hasil Analisis	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 10.	Rekapan Hasil Uji Organoleptik	Error! Bookmark not defined.