



**TINGKAT KESUKAAN DAN NILAI GIZI  
*COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG  
*MOCAF* DAN BEKATUL**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**FITRI EVIANITA**

**NIM. 060117A017**

**PROGRAM STUDI GIZI  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO  
2024**



**TINGKAT KESUKAAN DAN NILAI GIZI  
COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG  
MOCAF DAN BEKATUL**

**SKRIPSI**

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

**Oleh :**

**FITRI EVIANITA**

**NIM. 060117A017**

**PROGRAM STUDI GIZI  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO  
2024**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

Skripsi berjudul :

**TINGKAT KESUKAAN DAN NILAI GIZI  
COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG *MOCAF* DAN BEKATUL**

Oleh :

**FITRI EVIANITA**

**NIM. 060117A017**

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

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing dan telah  
diperkenankan untuk diujikan

Ungaran, 18 Januari 2024

**Pembimbing**



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

**HALAMAN PENGESAHAN**

Skripsi berjudul:  
**TINGKAT KESUKAAN DAN NILAI GIZI COOKIES BERBAHAN  
BASAR TEPUNG MOCAF DAN BEKATUL.**

Oleh:  
**FITRI EVIANITA**  
NIM. 060117A017

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi S1 Gizi  
Fakultas Kesehatan Universitas Ngali Waluyo, pada:  
Hari : Jumat  
Tanggal : 26 Januari 2024

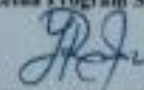
Tim Penguji:  
**Ketua Penguji**  
  
Galeh Septian Postang, S.Gz., M.Gizi  
NIDN. 0618098601

**Anggota/Penguji I**  
  
Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi  
NIDN. 0627038602

**Anggota/Penguji II**  
  
Dyah Kartika Wening, S.Pd., M.Gz  
NIDN. 0619099102

Mengetahui,

  
**Dekan Fakultas Kesehatan**  
  
Eko Sutito, S.Kep., M.Kep  
NIDN. 0627097501

**Ketua Program Studi S1 Gizi**  
  
Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi  
NIDN. 0627038602

**PERNYATAAN ORISINILITAS**

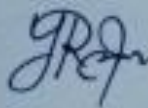
Yang bertanda tangan di bawah ini saya,

Nama : Fitri Evianita  
NIM : 060117A017  
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan  
Universitas Ngali Waluyo

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi berjudul "Tingkat Kesukaan Dan Nilai Gizi Cookies Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Bekatul" 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 Ngali Waluyo.

Pembimbing



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

Ungaran, 26 Januari 2024  
Yang membuat pernyataan,



Fitri Evianita  
060117A017

**HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fitri Evianita  
NIM : 060117A017  
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan  
Universitas Ngudi Waluyo

Menyatakan memberi kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengahli media/formatkan, merawat, mempublikasikan Skripsi saya yang berjudul "Tingkat Kesukaan Dan Nilai Gizi Cookies Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Bekatul" untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 26 Januari 2024  
Yang membuat pernyataan,



Fitri Evianita  
060117A017

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

Nama : Fitri Evianita  
Tempat, Tanggal Lahir : Pemalang, 04 Febuari 1998  
Agama : Islam  
Alamat : Ds. Kauman, Kec. Comal, Kab. Pemalang  
Provinsi. Jawa Tengah  
Email : fitrievianita04@gmail.com  
No. hp : 087865498142

Riwayat Pendidikan :

1. TK Aba Comal : 2004-2005
2. SD Muhammadiyah 03 Comal : 2005-2011
3. SMP Negeri 2 Comal : 2011-2014
4. SMA Negeri 1 Petarukan : 2014-2017
5. Universitas Ngudi Waluyo : 2017- Sekarang

**Universitas Ngudi Waluyo  
Program Studi S1 Gizi S  
Fakultas Kesehatan  
Skripsi Januari 2024  
Fitri Evianita  
060117A017**

**Tingkat Kesukaan Dan Nilai Gizi Cookies Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Bekatul**

**ABSTRAK**

**Latar belakang :** Cookies merupakan salah satu produk bakery yang berukuran kecil. Cookies adalah jenis kue kering dengan rasa manis atau gurih, bertekstur renyah, bentuknya kecil, serta terbuat dari bahan dasar tepung, lemak dan telur, diakhir dengan proses oven. Tepung mocaf sangat mirip dengan tepung terigu, sehingga tepung mocaf cocok untuk dijadikan bahan pengganti tepung terigu pada pembuatan cookies. Bekatul merupakan bahan pangan lokal yang mengandung serat pangan yang tinggi. Modifikasi cookies dikombinasi bahan mocaf, bekatul, kacang tanah diharapkan mendapat inovasi baru dan cookies dapat diterima oleh masyarakat sebagai cemilan sehat.

**Tujuan :** mengetahui tingkat kesukaan dan nilai gizi pada cookies berbahan dasar tepung mocaf dan bekatul

**Metode :** penelitian ini menggunakan desain eksperimental. Formulasi cookies berbahan dasar tepung mocaf dan bekatul terdiri dari 3 formulasi, perbandingan diantaranya F1 (30% : 70%) , F2(40% : 60%), F3 (50% : 50%). Uji tingkat kesukaan dilakukan pada panelis agak terlatih dengan jumlah 25 panelis. Uji kandungan zat gizi karbohidrat, protein, lemak, serat menggunakan uji proksimat

**Hasil :** berdasarkan uji tingkat kesukaan, formulasi 1 memiliki rata-rata 64,6%, sedangkan formulasi 2 memiliki 59,4% dan pada formulasi 3 memiliki rata-rata 53,8% , sehingga formulasi yang paling disukai adalah formulasi 1 yang memiliki rata-rata 64,6%. Kandungan zat gizi pada formulasi 1 per 100 gram cookies mengandung energi 568,587% , karbohidrat 44,36% , protein 6,774% , lemak 40,45% , dan serat 0,163%

**Simpulan :** formula cookies berbahan dasar tepung mocaf dan bekatul yang paling disukai adalah formulasi 1. Kandungan zat gizi lemak, karbohidrat, serat pada cookies berbahan dasar tepung mocaf dan bekatul tidak sesuai SNI cookies.

**Kata kunci :** Cookies, Tepung mocaf, Bekatul, Kacang tanah, Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, Serat.



**Universitas Ngudi Waluyo  
Program Studi S1 Gizi S  
Fakultas Kesehatan  
Skripsi Januari 2024  
Fitri Evianita  
060117A017**

**The Level Of Preverence And Nutritional Value Cookies Mocaf Flour and Rice Bran**

**ABSTRAK**

**Background:** Cookies are a small bakery product. Cookies are a type of dry cake with a sweet or savory taste, crunchy texture, small shape, and made from basic ingredients of flour, fat and eggs, finished with an oven process. Mocaf flour is very similar to wheat flour, so mocaf flour is suitable as a substitute for wheat flour in making cookies. Rice bran is a local food ingredient that contains high levels of dietary fiber. It is hoped that the modification of cookies by combining mocaf, rice bran and peanuts will result in new innovations and cookies being accepted by the public as a healthy snack.

**Purpose :** to determine the level of preference and nutritional value of cookies made from mocaf flour and rice bran.

**Method:** This research uses an experimental design. The formulation of cookies made from mocaf flour and rice bran consists of 3 formulations, the ratio of which is F1 (30% : 70%), F2 (40% : 60%), F3 (50% : 50%). The liking level test was carried out on slightly trained panelists with a total of 25 panelists. Test the nutritional content of carbohydrates, protein, fat, fiber using proximate testing.

**Results:** based on the liking level test, formulation 1 has an average of 64.6%, while formulation 2 has 59.4% and formulation 3 has an average of 53.8%, so the most preferred formulation is formulation 1 which has an average -average 64.6%. The nutritional content in the formulation of 1 per 100 grams of cookies contains 568.587% energy, 44.36% carbohydrates, 6.774% protein, 40.45% fat and 0.163% fiber.

**Conclusion:** The most preferred formula for cookies made from mocaf flour and rice bran is formulation 1. The nutritional content of fat, carbohydrates and fiber in cookies made from mocaf flour and rice bran does not comply with SNI cookies.

**Keywords:** Cookies, Mocaf flour, Rice Bran, Peanuts, Energy, Protein, Fat, Carbohydrates, Fiber.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul **“Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi Cookies Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Bekatul”**. Selain itu penulis juga tidak memungkiri adanya campur tangan dari pihak yang ikut serta dalam membantu memberikan saran dan membimbing sehingga proposal penelitian ini dapat diselesaikan pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. Subyantoro, M.Hum Rektor Universitas Nudi Waluyo
2. Ns. Eko Susilo, S.Kep.. M.Kep selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Nudi Waluyo
3. Riva Mustika Anugrah S.Gz., M.Gizi selaku ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Nudi Waluyo
4. Riva Mustika Anugrah S.Gz., M.Gizi selaku dosen pembimbing yang senantiasa memberikan arahan dalam menyusun proposal ini.
5. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Nudi Waluyo yang membantu kelancaran penyusunan proposal skripsi ini.
6. Seluruh Dosen Gizi Universitas Ngudi Waluyo yang telah memberikan arahan dan ilmu

7. Orang tua saya tercinta (Bapak Casmani dan Ibu Rukayah), serta kakak dan adik tersayang (Eka pujuati, S.pd., Ns.Dwi ratna sari,S.kep.,Ferry abidin, S.km.,Ficky permana,S.H.,Daffa fathirotul izza) yang selalu memberikan semangat,motivasi,dukungan serta doa dalam setiap langkah penulisan dalam menuntut ilmu selama ini.
8. Sahabat seperjuangan saya (riska,titin,salisa,lisa) yang senantiasa menjadi patner suka maupun duka.
9. Teman-teman yang membantu dalam penelitian ini (lisa,andri,) dan selalu memberikan motivasi dalam menyusun skripsi ini.
10. Teman-teman program studi gizi yang senantiasa memberikan dukungan .
11. Kepada semua pihak yang tidak bias disebutkan satu persatu yang sudah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis Penelitian ini masih jauh dari kata sempurna karena adanya keterbatasan kemampuan, pengetahuan, dan pengalaman yang penulis miliki. Untuk itu penulis menerima saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak agar bisa menjadi bahan pertimbangan dan penyempurnaan pada kesempatan yang akan datang. Harapan penulis semoga Proposal Penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan dan pembaca yang budiman.

Ungaran, 26 Januari 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL LUAR .....	1
SAMPUL DALAM.....	2
HALAMAN PERSETUJUAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
HALAMAN PENGESAHAN .....	4
PERNYATAAN ORISINILITAS .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....	7
ABSTRAK .....	8
ABSTRAK .....	9
KATA PENGANTAR .....	10
DAFTAR ISI .....	12
DAFTAR TABEL .....	14
DAFTAR GAMBAR .....	15
DAFTAR LAMPIRAN.....	16
BAB I PENDAHULUAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Latar Belakang.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Perumusan Masalah .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Tujuan penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Manfaat Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Tinjauan Teoritis.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. <i>Cookies</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Tepung <i>Mocaf</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3. Bekatul.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4. Kacang Tanah .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5. Uji Organoleptik.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
6. Macam-macam Panelis (Ayustaningwarno,2014) .	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>not defined.</b>	

7. Analisis Kandungan Zat Gizi.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
8. Metode Zat Gizi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Kerangka Teoritis .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Kerangka Konsep.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB III METODE PENELITIAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Desain Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Lokasi Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Subjek dan Objek penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Definisi Operasional .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Alur Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
F. Pengumpulan Data.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
G. Pengolahan Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
H. Analisis Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Gambaran umum produk.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Tingkat Kesukaan Cookies.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Daya Terima Cookies l.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Hasil Analisi Zat Gizi Cookies .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Keterbatasan Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB V PENUTUP .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Simpulan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Saran.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR PUSTAKA .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
LAMPIRAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel.2.1 Syarat Mutu Cookies .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 2.2 Syarat Mutu Tepung Mocaf .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Bekatul.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Table 3.1 Definisi Oprasional.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 4.1 Hasil uji tingkat kesukaan <i>cookies</i> berbahan dasar tepung mokaf dan bekatul formulasi 1 .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 4.2 Hasil uji tingkat kesukaan <i>cookies</i> berbahan dasar tepung mokaf dan bekatul formulasi 2.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 4.3 Hasil uji tingkat kesukaan <i>cookies</i> berbahan dasar tepung mokaf dan bekatul formulasi 3.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 4.4 Hasil Daya Terima <i>Cookies</i> Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Bekatul .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 4.5 Hasil Kandungan Zat Gizi <i>Cookies</i> Berbahan Tepung Mocaf dan Bekatul 100 gram.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

**DAFTAR GAMBAR**

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2.2 Kerangka Konsep .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3.1 Alur Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3.2 Proses Pembuatan Bekatul .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3.3 Proses Pembuatan Cookies Bekatul...	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3.4 Langkah Pembuatan Cookies Bekatul	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3.5 Analisis Zat Gizi (Karbohidrat).....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3.6 Analisis Zat Gizi (Protein) .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3.7 Analisis Zat Gizi (Lemak).....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3.8 Analisis Zat Gizi Serat .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3.9 Uji Tingkat Kesukaan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

**DAFTAR LAMPIRAN**

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Persetujuan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 2. Formulir Penilaian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 3. Anggaran dana Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 4. Surat Ethical Clearance .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 5. Surat Penelitian dan Mencari Data ..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 6. Hasil Uji .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 7. Tabulasi DATA PENELITIAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>