

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, April 2024
INDRI EKA SEPTIA ANGGRAINI
061191013

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI *COOKIES* TEPUNG
KENTANG HITAM (*Coleus Tuberosus*)**

ABSTRAK

Latar Belakang : kentang hitam (*coleus tuberosus*) merupakan sumber karbohidrat tinggi dan berbagai kandungan gizi penting lainnya. Kentang hitam juga memiliki beberapa kandungan senyawa bioaktif yang berfungsi sebagai antioksidan. maka membuka peluang pemanfaatan kentang hitam yang dapat dimanfaatkan secara maksimal, salah satunya dijadikan tepung kentang hitam kemudian diolah menjadi produk *cookies* dan produk pangan lainnya sehingga dapat mengurangi ketergantungan masyarakat dan industri terhadap tepung terigu dengan menggunakan sumber pangan lokal.

Tujuan : Untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi cookies dengan penambahan tepung Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*)

Metode : Menggunakan desain eksperimental dengan 3 formulasi dengan perbandingan tepung kentang hitam : tepung terigu. Formulasi 1= 80%:120%, formulasi 2 = 90%:10%, dan formulasi 3= 100%:0%. Selanjutnya dilakukan uji tingkat kesukaan kemudian hasil yang terbaik akan dilakukan uji kandungan zat gizi pada produk *cookies*.

Hasil : Tingkat kesukaan formula 1 (80 % tepung kentang hitam : 20% tepung terigu) sebesar 77,0 % urutan pertama pada uji tingkat kesukaan, formula 2 (90% tepung kentang hitam :10% tepung terigu) sebesar 59,5% urutan kedua, dan formula 3 (100% tepung kentang hitam : 0% tepung terigu) sebesar 46,8% yang paling tidak disukai/minor. Kandungan energi yang terdapat pada *Cookies* kentang hitam sebesar 245 gram, protein 0,522 gram, lemak 22,68 gram, karbohidrat 73,06 gram.

Simpulan : Formula 1 mendapatkan nilai tertinggi dan memiliki kandungan gizi yang baik. F1 merupakan penilaian tingkat kesukaan paling tinggi sebesar 77,0 % yang termasuk kedalam kategori cukup.

Kata Kunci : tepung kentang hitam, *cookies*, tingkat kesukaan, kandungan gizi

Universitas Ngudi Waluyo
Study Program Of Nutritionist, Faculty Of Health
Final Project, April 2024
INDRI EKA SEPTIA ANGGRAINI
061191013

**LEVEL OF LIKEABILITY AND NUTRITIONAL CONTENT OF BLACK
POTATO FLOUR *COOKIES* (Coleus Tuberosus)**

ABSTRAK

Background: Black potatoes (*coleus tuberosus*) are a source of high carbohydrates and various other important nutritional contents. Black potatoes also have several bioactive compounds that function as antioxidants. This opens up opportunities for the use of black potatoes that can be utilized optimally, one of which is made into black potato flour and then processed into cookies and other food products so that it can reduce the dependence of society and industry on wheat flour by using local food sources.

Objective: To determine the level of preference and nutritional content of cookies with the addition of Black Potato flour (*Coleus Tuberosus*).

Method: Using an experimental design with 3 formulations with a ratio of black potato flour: wheat flour. Formulation 1 = 80%: 120%, formulation 2 = 90%: 10%, and formulation 3 = 100%: 0%. Furthermore, a test of the level of preference was carried out and the best results will be tested for nutritional content in cookies products.

Results: The level of preference for formula 1 (80% black potato flour: 20% wheat flour) was 77.0% in first place in the test of the level of preference, formula 2 (90% black potato flour: 10% wheat flour) was 59.5% in second place, and formula 3 (100% black potato flour: 0% wheat flour) was 46.8% which was the least preferred/minor. The energy content in black potato cookies is 245 grams, protein 0.522 grams, fat 22.68 grams, carbohydrates 73.06 grams.

Conclusion: Formula 1 gets the highest score and has good nutritional content. F1 is the highest percentage of 77.0% which is included in the sufficient category.

Keywords: black potato flour, cookies, preference level, nutritional content