

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Juli 2024
Dewi Setyaningrum
061201012

UJI MUTU DAN KANDUNGAN GIZI KUKIS TEPUNG UBI JALAR PUTIH (*Ipomea Batatas Linneaus*) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna Radiata L.*)

ABSTRAK

Latar Belakang : Kukis merupakan cemilan populer yang biasanya dibuat dari tepung terigu. Penggunaan tepung terigu dapat digantikan oleh pangan local yaitu ubi jalar putih. Kabupaten Semarang merupakan salah satu penghasil ubi jalar putih yang dapat dijadikan substitusi karena kandungan karbohidrat dan serat yang tinggi. Meningkatkan kandungan gizi kukis, ditambahkan kacang hijau yang kaya protein. Produk kukis ini dikembangkan dan diuji mutu organoleptik serta dihitung kandungan gizinya.

Tujuan: Untuk mengetahui mutu organoleptic, kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, dan serat pada kukis tepung ubi jalar putih dan tepung kacang hijau.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian *Experimental Design*. Perlakuan dilakukan dengan membuat kukis dengan substitusi tepung ubi jalar putih dan tepung kacang hijau dengan F1 (60%:40%), F2 (50%:50%), F3 (40%:60%) kemudian dilakukan uji mutu organoleptic, dan menghitung kandungan gizi menggunakan TKPI.

Hasil: Uji mutu organoleptik menunjukkan bahwa kukis paling renyah adalah Formulasi 1. Semua formula kukis memiliki aroma, rasa, dan warna normal. Kandungan gizi kukis dari tepung ubi jalar putih dan tepung kacang hijau berdasarkan TKPI adalah: F1 (energi 968,25 kkal, protein 18,01 gram, lemak 51,11 gram, karbohidrat 91,25 gram, 3,88 gram), F2 (energi 993,35 kkal, protein 13,85 gram, lemak 50,95 gram, karbohidrat 85,35 gram, 3,85 gram), F3 (energi 1.018,46 kkal, protein 22,09 gram, lemak 50,78 gram, karbohidrat 100,05 gram, 3,82 gram).

Simpulan : Kukis dengan tekstur paling renyah adalah F1. Berdasarkan uji organoleptik, aroma, rasa, dan warna ketiga formula normal. Kukis dengan kandungan gizi paling tinggi adalah F3.

Kata Kunci : Kukis, Mutu Organoleptik, Kandungan Gizi, Tepung Ubi Jalar putih, Tepung Kacang Hijau

Ngudi Waluyo University
Bachelor's Degree Program in Nutrition (S1), Faculty of Health
Thesis, July 2024
Dewi Setyaningrum
061201012

QUALITY TEST AND NUTRITIONAL CONTENT OF COOKIES MADE FROM WHITE SWEET POTATO FLOUR (*Ipomea Batatas Linneaus*) AND GREEN BEAN FLOUR (*Vigna Radiata L.*)

ABSTRACT

Background: Cookies are a popular snack usually made from wheat flour. The use of wheat flour can be replaced by local food such as white sweet potatoes. Semarang Regency is one of the producers of white sweet potatoes, which can be used as a substitute due to their high carbohydrate and fiber content. To enhance the nutritional value of the cookies, green beans, which are rich in protein, are added. These cookies were developed and tested for organoleptic quality and their nutritional content was calculated.

Objective : To determine the organoleptic quality, energy content, protein, fat, carbohydrates, and fiber in cookies made from white sweet potato flour and green bean flour.

Method: This research is an Experimental Design study. Treatments were carried out by making cookies with substitutions of white sweet potato flour and green bean flour with F1 (60%:40%), F2 (50%:50%), F3 (40%:60%), followed by organoleptic quality tests and nutritional content calculations using TKPI.

Results: The organoleptic quality test showed that the crispiest cookies were Formulation 1. All cookie formulas had normal aroma, taste, and color. The nutritional content of cookies made from white sweet potato flour and green bean flour based on TKPI was: F1 (energy 968.25 kcal, protein 18.01 grams, fat 51.11 grams, carbohydrates 91.25 grams, 3.88 grams), F2 (energy 993.35 kcal, protein 13.85 grams, fat 50.95 grams, carbohydrates 85.35 grams, 3.85 grams), F3 (energy 1,018.46 kcal, protein 22.09 grams, fat 50.78 grams, carbohydrates 100.05 grams, 3.82 grams).

Conclusion: The cookies with the crispiest texture are F1. Based on the organoleptic test, the aroma, taste, and color of all three formulas are normal. The cookies with the highest nutritional content are F3.

Keywords: Cookies, Organoleptic Quality, Nutritional Content, White Sweet Potato Flour, Mung Bean Flour