

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Skripsi, Juli 2025
NADYA A. NGGIRI
067241017

**PENGEMBANGAN *SNACK COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU
DAN TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI
MAKANAN SELINGAN**

ABSTRAK

Latar belakang: Gaya hidup modern yang serba cepat telah meningkatkan permintaan masyarakat terhadap makanan praktis, terutama makanan selingan (snack). Namun, sebagian besar produk snack yang beredar di pasaran cenderung tinggi kalori, gula, dan lemak, tetapi rendah kandungan serat dan protein. Kondisi ini mendorong kebutuhan akan pengembangan produk snack yang tidak hanya praktis dan lezat, tetapi juga memiliki nilai gizi yang lebih baik dan fungsional bagi kesehatan.

Tujuan: Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap *snack cookies* yang dibuat dari tepung ubi ungu dan tepung kacang merah.

Metode: Metodologi yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen, dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sebagai desainnya dengan jumlah panelis tidak terlatih 25 panelis yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi. Analisis data dilakukan menggunakan uji ANOVA dengan tingkat kemaknaan $\alpha=0,05$.

Hasil: unsur warna nilai sig $0.012 < 0.05$, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan nyata pada tingkat kesukaan warna. Sedangkan pada unsur aroma, tekstur dan rasa nilai sig $0,000 < 0.05$, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan nyata pada tingkat kesukaan aroma, tekstur dan rasa.

Kesimpulan: Formula terbaik adalah formula 4 (F4) dengan komposisi tepung ubi ungu dan tepung kacang merah dalam proporsi 70:30

Saran: Snack cookies dari tepung ubi ungu dan tepung kacang merah ini diharapkan menjadi inovasi positif yang bermanfaat bagi kesehatan. Meskipun begitu, produk ini berfungsi sebagai alternatif camilan, dan tidak boleh dianggap sebagai pengganti makanan utama atau obat-obatan.

Kata Kunci: Snack Cookies, Ubi Ungu, Kacang Merah

Universitas Ngudi Waluyo
Bachelor of Nutrition Study
Program Faculty of Health Sciences
Final Assignment, July 2025
NADYA A. NGGIRI
067241017

DEVELOPING SNACK COOKIES MADE FROM PURPLE SWEET POTATO FLOUR AND RED BEAN FLOUR AS A SNACK

ABSTRACT

Background: The fast-paced modern lifestyle has increased the demand for convenient foods, especially snacks. However, most snack products on the market tend to be high in calories, sugar, and fat, but low in fiber and protein. This situation has driven the need to develop snack products that are not only practical and delicious, but also offer better nutritional value and are functional for health.

Objective: The objective of this study was to assess consumer acceptance of snack cookies made from purple sweet potato flour and red kidney bean flour.

Methods: The methodology used in this study was an experiment, with a Completely Randomized Design (CRD) as the design. The number of untrained panelists was 25, all of whom met the inclusion and exclusion criteria. Data analysis was performed using the ANOVA test with a significance level of $\alpha=0.05$.

Results: For the color attribute, the significance value (sig) was $0.012 < 0.05$, so it can be concluded that there is a significant difference in the level of color preference. For the aroma, texture, and taste attributes, the sig value was $0.000 < 0.05$, so it can be concluded that there are significant differences in the level of preference for aroma, texture, and taste.

Conclusion: These snack cookies made from purple sweet potato flour and red bean flour are expected to be a positive innovation with health benefits. However, this product serves as an alternative snack and should not be considered a substitute for main meals or medication.

Keywords: Snack Cookies, Purple Sweet Potato, Red Kidney Beans

