



ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, FEBRUARI 2019

KARINA NUR SAKINAH

COOPAS COOKIES BERBASIS TEPUNG AMPAS TAHU DAN TEPUNG BERAS HITAM SEBAGAI ALTERNATIF SNACK TINGGI PROTEIN DAN TINGGI SERAT UNTUK ANAK USIA SEKOLAH.

VI BAB, 126 Halaman, 56 Daftar Pustaka, 10 Tabel, 16 Grafik, 9 Lampiran.

Latar belakang : *Cookies* dapat diolah dari berbagai macam bahan pangan, tepung ampas tahu dan tepung beras hitam dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *cookies*. Kandungan protein dan serat dalam tepung ampas tahu dan tepung beras hitam cukup tinggi sehingga dapat dijadikan sebagai alternatif snack bagi anak usia sekolah serta sebagai upaya pemanfaatan bahan pangan lokal.

Tujuan : menentukan formulasi, menganalisis kandungan gizi, menganalisis daya terima, dan menganalisis sifat organoleptik *cookies* berbasis tepung ampas tahu dan tepung beras hitam.

Hasil : Berdasarkan hasil uji sifat hedonik dan mutu hedonik pada *cookies* coopas, menunjukkan bahwa semua formulasi sudah dapat diterima dan memiliki mutu yang tidak jauh berbeda. Hasil analisis zat gizi terpilih *cookies* perlakuan F3 dengan komposisi tepung ampas tahu 25 g dan tepung beras hitam 75 g yaitu masing-masing kadar karbohidrat 80,6%, kadar protein 2,9%, kadar lemak 11,28%, kadar serat 1,21%, kadar air 1,7%, dan kadar abu 2,26%. Hasil uji mikrobiologi dengan metode TPC pada ketiga perlakuan *cookies*, hasilnya telah memenuhi standar maksimal berdasarkan SNI tahun 2011.

Kesimpulan : Produk *cookies* perlakuan F3 telah memenuhi standar berdasarkan hasil analisis zat gizi, uji hedonik, dan uji mutu hedonik.

Kata Kunci : *Cookies*, Serat, Protein, Tepung Ampas Tahu, Tepung Beras Hitam.



ABSTRACT

ESA UNGGUL UNIVERSITY
FACULTY OF HEALTH
NUTRITION DEPARTEMENT
SKRIPSI, FEBRUARY 2019

KARINA NUR SAKINAH

COOPAS COOKIES BERBASIS TEPUNG AMPAS TAHU DAN TEPUNG BERAS HITAM SEBAGAI ALTERNATIF SNACK TINGGI PROTEIN DAN TINGGI SERAT UNTUK ANAK USIA SEKOLAH.

VI BAB, 126 Halaman, ... Daftar Pustaka, ...Tabel. ... Grafik, ... Lampiran.

Latar belakang : *Cookies* dapat diolah dari berbagai macam bahan pangan, tepung ampas tahu dan tepung beras hitam dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *cookies*. Kandungan protein dan serat dalam tepung ampas tahu dan tepung beras hitam cukup tinggi sehingga dapat dijadikan sebagai alternatif snack bagi anak usia sekolah serta sebagai upaya pemanfaatan bahan pangan lokal.

Tujuan : menentukan formulasi, menganalisis kandungan gizi, menganalisis daya terima, dan menganalisis sifat organoleptik *cookies* berbasis tepung ampas tahu dan tepung beras hitam.

Hasil : Berdasarkan hasil uji sifat hedonik dan mutu hedonik pada *cookies* coopas, menunjukkan bahwa semua formulasi sudah dapat diterima dan memiliki mutu yang tidak jauh berbeda. Hasil analisis zat gizi terpilih *cookies* perlakuan F3 dengan komposisi tepung ampas tahu 25 g dan tepung beras hitam 75 g yaitu masing-masing kadar karbohidrat 80,6%, kadar protein 2,9%, kadar lemak 11,28%, kadar serat 1,21%, kadar air 1,7%, dan kadar abu 2,26%. Hasil uji mikrobiologi dengan metode TPC pada ketiga perlakuan *cookies*, hasilnya telah memenuhi standar maksimal berdasarkan SNI tahun 2011.

Kesimpulan : Produk *cookies* perlakuan F3 telah memenuhi standar berdasarkan hasil analisis zat gizi, uji hedonik, dan uji mutu hedonik.

Kata Kunci : *Cookies*, Serat, Protein, Tepung Ampas Tahu, Tepung Beras Hitam.