

**DAYA TERIMA COOKIES DARI TEPUNG TEMPE DENGAN VARIASI
PENAMBAHAN TEPUNG KULIT PISANG KEPOK SEBAGAI
ALTERNATIF SELINGAN SEHAT**

KARYA TULIS ILMIAH



**DENA AULITA FEBRIANA
P01031122011**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2025**

**DAYA TERIMA COOKIES DARI TEPUNG TEMPE DENGAN VARIASI
PENAMBAHAN TEPUNG KULIT PISANG KEPOK SEBAGAI
ALTERNATIF SELINGAN SEHAT**

Karya Tulis Ilmiah diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan
Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan
Kementerian Kesehatan Medan



**DENA AULITA FEBRIANA
P01031122011**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2025**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Daya Terima Cookies Dari Tepung Tempe
Dengan Variasi Penambahan Tepung
Kulit Pisang Kepok Sebagai Alternatif
Selingan Sehat
Nama Mahasiswa : Dena Aulita Febriana
Nomor Induk Mahasiswa : P01031122011
Program Studi : Diploma III

Menyetujui :



Efendi Nainggolan, SKM, M.Kes

Ketua Penguji/ Pembimbing Utama



Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM

Anggota Penguji



Tiar Lince Bakara, SP. M.Si

Anggota Penguji

Mengetahui :
Ketua Jurusan



Rina Oppusunggu, S.Pd M.Kes
NIP. 196906281990032001

Tanggal Lulus : 08 Agustus 2025

ABSTRAK

DENA AULITA FEBRIANA “DAYA TERIMA COOKIES DARI TEPUNG TEMPE DENGAN VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG KULIT PISANG KEPOK SEBAGAI ALTERNATIF SELINGAN SEHAT” (DIBAWAH BIMBINGAN EFENDI NAINGGOLAN)

Tingginya konsumsi camilan di Indonesia belum diimbangi dengan ketersediaan camilan bergizi dan berbahan lokal. Salah satu solusi yang dapat dikembangkan adalah cookies sebagai camilan sehat berbasis pangan lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima cookies yang dibuat dari tepung tempe dengan variasi penambahan tepung kulit pisang kepok sebagai alternatif selingan sehat.

Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 3 perlakuan dan 2 kali ulangan. Perlakuan yang diuji yaitu: A (tepung tempe 50 g + tepung kulit pisang 50 g), B (tepung tempe 50 g + tepung kulit pisang 45 g), dan C (tepung tempe 50 g + tepung kulit pisang 40 g). Uji organoleptik dilakukan oleh 30 panelis terhadap empat parameter yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa menggunakan skala hedonik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) pada seluruh parameter yang diuji. Perlakuan C mendapat nilai tertinggi pada semua aspek penilaian, yaitu warna coklat muda, aroma khas tepung tempe, tekstur renyah, dan rasa manis. Kesimpulannya, cookies dengan komposisi tepung tempe 50 g dan tepung kulit pisang 40 g merupakan formulasi terbaik berdasarkan uji daya terima. Produk ini berpotensi sebagai alternatif makanan selingan sehat berbasis pangan lokal.

ABSTRACT

DENA AULITA FEBRIANA "ACCEPTABILITY OF COOKIES MADE FROM TEMPE FLOUR WITH VARIATIONS OF *KEPOK* BANANA PEEL FLOUR AS A HEALTHY SNACK ALTERNATIVE" (CONSULTANT: EFENDI NAINGGOLAN)

The high consumption of snacks in Indonesia is not balanced by the availability of nutritious, locally sourced snacks. One solution is to develop cookies as a healthy snack based on local ingredients. This study aimed to determine the acceptability of cookies made from tempe flour with varying amounts of added *kepok* banana peel flour as a healthy snack alternative. The method used was an experiment with a Completely Randomized Design (CRD) with 3 treatments and 2 replications. The treatments tested were A (50 g tempe flour + 50 g banana peel flour), B (50 g tempe flour + 45 g banana peel flour), and C (50 g tempe flour + 40 g banana peel flour). An organoleptic test was conducted by 30 panelists on four parameters—color, aroma, texture, and taste—using a hedonic scale.

The results showed a significant difference ($p < 0.05$) in all parameters tested. Treatment C received the highest score in all aspects of the evaluation: light brown color, characteristic tempe flour aroma, crispy texture, and sweet taste. In conclusion, cookies with a composition of 50 g tempe flour and 40 g *Kepok* banana peel flour are the best formulation based on the acceptability test. This product has the potential to be a healthy snack alternative based on local ingredients.

Keywords: Cookies, Snack, Acceptability, Tempe Flour, *Kepok* Banana Peel Flour



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas melimpahnya berkat dan anugerah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah dengan judul **“Daya Terima Cookies Dari Tepung Tempe Dengan Variasi Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok Sebagai Alternatif Selingan Sehat”**

Dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes, selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Medan.
2. Dini Lestrina, MCN M.Kes, selaku Kaprodi D3 Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Medan.
3. Efendi Nainggolan, SKM, M.Kes, selaku dosen pembimbing utama saya yang telah memberikan ilmu, pengetahuan dan waktunya dalam penulisan karya tulis ilmiah ini.
4. Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM selaku anggota penguji yang telah memberikan ilmu, pengetahuan dan waktunya dalam penulisan karya tulis ilmiah ini.
5. Tiar Lince Bakara SP, M.Si selaku anggota penguji yang telah memberikan ilmu, pengetahuan dan waktunya dalam penulisan karya tulis ilmiah ini.
6. Kepada orang tua saya, bapak Supiyandi dan ibu Aisyah, terimakasih atas segala kasih sayang, doa, dan dukungan berupa moril maupun materil yang tidak terhingga sehingga penulis mampu menyelesaikan studi hingga selesai.
7. Saudari tercinta, Ria Damia Nabila, terimakasih telah menjadi kakak sekaligus teman cerita yang memberikan semangat, doa, dan dorongan moral untuk penulis dalam menyelesaikan KTI ini.
8. Sahabat seperjuangan : Adinda, Shifa, Dhea, Najla, Maria, Jesika, Syifa, Tiara dan Vebi, terima kasih telah menjadi bagian dari perjalanan yang luar biasa ini bersama menaklukkan tantangan, berbagi lelah dan tawa, serta saling menguatkan di setiap langkah menuju garis akhir.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan masukan yang membangun untuk melengkapi Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Makanan Selingan.....	6
1. Pengertian Makanan Selingan.....	6
2. Manfaat Makanan Selingan	6
3. Jenis Makanan Selingan.....	6
B. Cookies	7
1. Pengertian Cookies	7
2. Syarat Mutu Cookies	7
3. Standar Resep Cookies.....	8
4. Jenis Cookies	9
5. Pembuatan Cookies	10
C. Tepung Tempe	10
1. Pengertian Tepung Tempe	10
2. Manfaat Tepung Tempe	11
3. Kandungan Gizi Tepung Tempe	11
4. Cara Pembuatan Tepung Tempe	11
5. Hasil Olahan Tepung Tempe.....	12
D. Tepung Kulit Pisang Kepok.....	13
1. Pengertian Tepung Kulit Pisang	13
2. Manfaat Tepung Kulit Pisang Kepok.....	14
3. Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang	14
4. Cara Pembuatan Tepung Kulit Pisang.....	14
5. Hasil Olahan Tepung Kulit Pisang Kepok	15
E. Uji Organoleptik.....	15
F. Kerangka Konsep.....	19
G. Definisi Operasional	19
H. Hipotesis.....	20
BAB III	21
METODE PENELITIAN	21
A. Lokasi dan Waktu	21

B. Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian	21
C. Penentuan Bilangan Acak	22
D. Bahan dan Alat	23
E. Prosedur Penelitian	24
F. Skema Pembuatan Cookies	25
25	
G. Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data	25
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	26
BAB IV.....	27
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
BAB V.....	35
KESIMPULAN DAN SARAN	35
A. Kesimpulan.....	35
B. Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA.....	36

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Syarat Mutu Cookies.....	8
2. Standar Resep Cookies	8
3. Standar Resep Cookies Tepung Tempe dan Tepung Kulit Pisang	9
4. Kandungan Gizi Tepung Tempe Per 100 Gram.....	11
5. Bahan Pembuatan Tepung Tempe	12
6. Kandungan Zat Gizi Kulit Pisang Kepok 100 gram	14
7. Definisi Operasional.....	19
8. Penentuan Bilangan Acak.....	22
9. Lay Out Percobaan	22
10. Bahan Pembuatan Cookies dari Tepung Tempe dengan Variasi Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok.....	23
11. Alat Pembuatan Cookies dari Tepung Tempe dengan Variasi Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok.....	23
12. Nilai rata-rata panelis terhadap kesukaan warna cookies.....	29
13. Nilai rata-rata panelis terhadap kesukaan tekstur cookies.....	31
14. Nilai rata-rata panelis terhadap kesukaan aroma cookies.....	31
15. Nilai rata-rata panelis terhadap kesukaan rasa cookies.....	32
16. Rekapitulasi uji mutu organoleptik cookies.....	34

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Tepung Tempe.....	11
2. Tepung Kulit Pisang.....	14
3. Kerangka Konsep	19
4. Skema Pembuatan Cookies.....	25
5. Perlakuan cookies.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Bukti Bimbingan Kti	Error! Bookmark not defined.
2. Informed Consent	40
3. Formulir Uji Organoleptik	41
4. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Cookies.....	42
5. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Cookies.....	43
6. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Cookies.....	44
7. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Cookies	45
8. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Cookies.....	46
9. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Cookies.....	47
10. Rekapitulasi Data Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Cookies.....	48
11. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Cookies	49
12. Dokumentasi Bahan.....	50
13. Dokumentasi Organoleptik.....	54
14. Hasil Nilai Zat Gizi.....	55