

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Definisi Cemilan Sehat

1. Cemilan Sehat

Cemilan merupakan makanan ringan yang dapat dikonsumsi secara praktis dan umumnya disukai oleh berbagai kelompok usia, baik anak-anak maupun orang dewasa. Anak-anak pada khususnya cenderung menyukai cemilan dengan bentuk yang beragam, warna yang menarik, serta cita rasa yang enak. Cemilan sering dikenal sebagai makanan jajanan atau street food, yaitu makanan yang banyak dijual di pinggir jalan, pasar, terminal, lingkungan permukiman, dan tempat umum lainnya. Meskipun cemilan memiliki keunggulan dari segi kepraktisan dan daya tarik, konsumsi cemilan tertentu masih berpotensi menimbulkan risiko bagi kesehatan apabila tidak memenuhi standar keamanan pangan.

Konsumsi cemilan sehat dapat memberikan dampak positif, antara lain membantu menambah asupan energi, nutrisi, dan vitamin. Sebaliknya, apabila yang dikonsumsi adalah cemilan yang tidak sehat, maka dapat menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan (Fitriani 2022).

2. Manfaat Cemilan Sehat

Cemilan sehat berperan dalam membantu pemenuhan gizi harian. Pola konsumsi yang dianjurkan umumnya terdiri atas tiga kali makan utama dan dua kali makan selingan dalam sehari untuk membantu menjaga keseimbangan asupan energi. Dalam satu kali konsumsi, cemilan dapat menyumbang sekitar 10% dari Angka Kecukupan Gizi (AKG) sehingga turut berkontribusi terhadap pemenuhan energi dan zat gizi harian. Konsumsi cemilan di antara waktu makan utama juga membantu mengurangi rasa lapar serta menjaga kestabilan kadar energi tubuh, sehingga tubuh tetap bertenaga dalam menjalankan aktivitas sehari-hari.

Selain itu, pemilihan cemilan yang sehat dan bergizi sangat penting untuk memaksimalkan manfaat tersebut. Cemilan yang mengandung zat gizi seimbang seperti protein dan serat dapat membantu meningkatkan kualitas asupan harian serta memberikan rasa kenyang lebih lama. Penelitian menunjukkan bahwa cemilan dengan komposisi gizi yang baik dapat berkontribusi terhadap peningkatan asupan zat gizi dan mendukung pola makan yang lebih seimbang (Arza, Nur, and Yunianto 2023).

Sebaliknya, konsumsi cemilan yang tinggi gula dan lemak secara berlebihan dapat memberikan dampak kurang baik bagi kesehatan apabila dikonsumsi terus-menerus. Oleh karena itu, pemilihan cemilan sehat merupakan salah satu strategi dalam mendukung pola makan yang seimbang dan berkelanjutan.

3. Klasifikasi Cemilan

Menurut Tarwotjo, cemilan dapat dibedakan menjadi dua kelompok utama, yaitu cemilan yang memiliki cita rasa manis dan cemilan dengan cita rasa asin.

a. Makanan manis

Berdasarkan metode pengolahannya, makanan manis dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu makanan selingan atau jajanan yang bertekstur basah dan kering.

1) Kue basah manis, Meliputi:

- Berbagai jenis bubur, seperti: bubur sumsum, bubur candil dan bubur sagu
- Berbagai jenis kolak, seperti: kolak pisang, kolak ubi, dan kolang- kaling
- Berbagai jenis jajan yang dikukus, seperti: nagasari, putu ayu dan kue lapis
- Berbagai jenis jajan yang direbus, seperti: klepon, ongol-ongol dan agar-agar.

2) Kue kering manis, meliputi:

- Berbagai jenis goreng-gorengan, seperti: pisang goreng dan ubi goreng
- Berbagai jenis kue yang di panggang, seperti: *cake*, bolu, dan kue kering.

B. Cookies

1. Definisi Cookies

Cookies adalah kue kering yang dibuat dari beberapa bahan seperti tepung, telur, gula, dan lemak. Bahan-bahan tersebut dicampur kemudian dipanggang hingga menghasilkan tekstur yang renyah atau sedikit kenyal. Kata “*cookies*” berasal dari bahasa Belanda, yaitu “*koekje*” yang memiliki arti kue kecil. Dari sisi gizi, *cookies* biasanya kaya kalori karena sebagian besar energi bersumber dari karbohidrat dan lemak, sedangkan kandungan protein tidak terlalu tinggi. Banyak orang menyukai *cookies* karena ukuran praktisnya, variasi bentuknya, dan kemudahan sebagai camilan atau pendamping minuman. Kandungan air yang rendah membuat *cookies* lebih tahan lama dibandingkan kue basah lainnya. Kombinasi faktor ini menjadikan *cookies* camilan yang sering dikonsumsi dalam berbagai kesempatan. (Asri, Arrahim, dan Marginingsih 2025).

Cookies biasanya disamakan dengan biskuit karena menggunakan bahan yang mirip, tetapi keduanya tetap memiliki perbedaan. *Cookies* biasanya mengandung lebih banyak gula dan lemak, sehingga rasanya lebih manis dan teksturnya lebih beragam. Sementara itu, biskuit biasanya memiliki tekstur yang lebih kering dan renyah, serta kadar airnya lebih rendah. (Raihan and Makkiyah 2024).

2. Syarat Mutu Cookies

Syarat mutu *cookies* di Indonesia berdasarkan Standar Nasional Indonesia.

Tabel 1 Syarat Mutu *Cookies*

Kriteria Uji	Satuan	Klasifikasi
Bau, rasa, warna, dan tekstur	-	Normal
Kadar air	% b/b	Maksimum 5
Kadar abu	% b/b	Maksimum 2
Kadar protein	% b/b	Maksimum 6
Kadar lemak	% b/b	Maksimum 9,5
Kadar karbohidrat	% b/b	Maksimum 70
Serat kasar	% b/b	Maksimum 0,5
Kalori	Kal/100g	Minimum 400

*Sumber : SNI 01-2973-1992*SNI-2973-2011*

3. Standar Resep *Cookies*

Tabel 2 Standar Resep *Cookies*

No.	Bahan	Berat
1	Tepung terigu	160 gr
2	Butter	100 gr
3	Gula pasir	80 gr
3	Telur	50 gr
4	Vanili	5 gr
5	Baking powder	3 gr
6	Baking soda	1,5 gr

Sumber: (Fitri and Marwanti 2025)

4. Kandungan Gizi *Cookies* per 100 g

Tabel 3 Kandungan Zat Gizi *Cookies* Per 100 g

No.	Zat Gizi	Satuan
1	Energi	467,5 kcal
2	Karbohidrat	55,4 g
3	Protein	6,4 g
3	Lemak	24,4 g
4	Serat	1,2 g
5	Fe	0,73 mg
6	Vit. A	202,2 µg
7	Vit.C	0,05 mg
8	Natrium	115 mg

C. Bayam Hijau

1. Definisi Bayam Hijau

Bayam hijau, yang dikenal secara ilmiah sebagai *Amaranthus tricolor L* merupakan sayuran daun berkhasiat tinggi. Tanaman ini cukup mudah dikembangkan, memberikan hasil yang layak, dan harganya terjangkau, sehingga cocok menjadi bagian penting dalam pola makan keluarga. Bayam hijau memiliki berbagai kandungan gizi yang baik bagi tubuh. Bayam mengandung karbohidrat, protein, dan lemak, serta beberapa vitamin dan mineral.

Kandungan airnya yang banyak membuat bayam hijau terasa segar dan membantu menjaga keseimbangan cairan dalam tubuh. Karena komposisi itu, bayam hijau menjadi sumber makanan tumbuhan yang memiliki nilai gizi tinggi dan bisa membantu menjaga kesehatan masyarakat. Bayam hijau juga mengandung klorofil yang bisa digunakan sebagai pewarna alami dalam masakan, sekaligus meningkatkan nilai gizi dari produk olahan tersebut. Bayam hijau memiliki kandungan gizi dan zat aktif yang baik, sehingga termasuk dalam kategori sayuran fungsional yang bermanfaat dan memiliki nilai gizi yang tinggi. (Sherinovita et al. 2024).



Gambar 1 Bayam Hijau

2. Manfaat Bayam Hijau

Bayam merupakan sayuran yang memiliki banyak kandungan vitamin dan mineral yang bermanfaat bagi tubuh. Bayam mengandung vitamin A, B, dan C, serta mineral seperti kalsium, fosfor, dan zat besi yang dapat membantu menjaga kesehatan dan mendukung pertumbuhan tubuh. Selain sebagai bahan makanan, bayam juga telah lama digunakan dalam pengobatan tradisional. Sementara itu, zat besi berperan dalam pembentukan hemoglobin sehingga asupan zat besi yang cukup dapat membantu mencegah anemia akibat kekurangan zat besi (Zamzam, 2022).

Selain vitamin dan mineral, bayam hijau juga mengandung senyawa fenolik yang memiliki sifat antioksidan. Senyawa ini dapat membantu melindungi sel tubuh dari radikal bebas yang terbentuk selama proses metabolisme. Kandungan antioksidan tersebut dapat membantu mengurangi stres oksidatif dan menurunkan risiko kerusakan sel. (Amelia, Berliana, and Sijabat 2023).

3. Kandungan Zat Gizi Bayam Hijau

Tabel 4 Kandungan Gizi Bayam Hijau 100 g

Zat Gizi	Jumlah
Energi (kal)	16
Protein (g)	0.9
Lemak (g)	0.4
KH (g)	2.9
Serat (g)	0.7
Abu (g)	1.3
Kalsium (mg)	166
Fosfor (mg)	76
Besi (mg)	3.5
Vitamin C (mg)	41
Vitamin A (mcg)	2293
Air (g)	94.5
Bagian daging (%)	71

Sumber: TKPI 2019

D. Tepung Bayam Hijau

1. Definisi Tepung Bayam Hijau

Tepung bayam merupakan produk olahan yang diperoleh dari daun bayam yang telah melalui serangkaian proses pengolahan sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan dengan daya simpan lebih lama. Proses pembuatannya meliputi tahap pencucian daun bayam segar, kemudian dilakukan pengeringan, hingga kadar airnya menurun. Setelah kering, daun bayam dihaluskan dan diayak hingga diperoleh serbuk halus yang disebut sebagai tepung bayam (Sherly and Rismaya 2025).



Gambar 2 Tepung Bayam Hijau

2. Manfaat Tepung Bayam Hijau

Tepung bayam hijau memiliki potensi untuk membantu menjaga kesehatan karena mengandung berbagai zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Kandungan tersebut antara lain kalsium, vitamin A, E, dan C, serat, serta beta-karoten yang dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi sehari-hari.

Tepung bayam hijau juga memiliki kandungan vitamin lainnya, seperti riboflavin, niasin, dan tiamin. Berbagai kandungan gizi tersebut dapat membantu memenuhi kebutuhan nutrisi dan menjaga kesehatan tubuh. Bayam juga mengandung folat yang berperan dalam pembentukan sel darah merah sehingga dapat membantu mencegah anemia. Dalam pengolahan makanan, bayam hijau dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami sekaligus untuk meningkatkan nilai gizi pada berbagai produk makanan, seperti pasta. (Rinantina, Suroto, dan Agung 2025).

Pengolahan bayam menjadi tepung memiliki beberapa keunggulan, di antaranya mampu memperpanjang masa simpan bahan, mempermudah pemanfaatannya sebagai bahan tambahan atau bahan substitusi dalam produk pangan, serta berpotensi meningkatkan kandungan nilai gizi pada produk olahan seperti biskuit, donat, mie, maupun *cookies*.

3. Kandungan Zat Gizi Tepung Bayam Hijau

Tabel 5 Kandungan Gizi Tepung Bayam Hijau 100 g

Komposisi	Jumlah
Protein kasar (g)	3.05
Lemak kasar (g)	13.44
Air (g)	6.52
Abu (g)	2.42
Serat kasar (g)	7.56
KH (g)	21.61
Fe (mg)	1,8

Sumber (Rahmawati 2020)

4. Olahan Tepung Bayam Hijau

1. Mie

Pada penelitian (Ayub et al. 2025), Penambahan tepung bayam hijau memengaruhi sifat-sifat rasa, bau, dan tekstur mie kering, tetapi tidak mengubah warna mie secara signifikan.

2. Biskuit

Dalam penelitian Pramita (2023), penambahan tepung bayam sebanyak 5% adalah yang paling disukai. Penambahan tepung bayam mempengaruhi warna, rasa, dan aroma biskuit, tetapi tidak mempengaruhi tekstur biskuit sebagai pilihan camilan tinggi protein dan serat.

3. Pancake

Pada penelitian (Saputri 2025) menunjukkan bahwa formulasi pancake dengan penambahan tepung daun bayam sebanyak 7,5 gram pada perlakuan tersebut menghasilkan nilai rata-rata 3,36 berdasarkan uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur.

E. Kacang Hijau

1. Definisi Kacang Hijau

Kacang hijau (*Vigna radiata*) adalah tanaman yang masuk dalam keluarga Leguminosae, banyak tumbuh di wilayah tropis dan subtropis. Tanaman ini berkembang biak dengan cepat dan dapat menyesuaikan diri pada berbagai jenis tanah, sehingga sangat mudah dipelihara. Di Indonesia, kacang hijau menjadi salah satu kacang yang paling populer dikonsumsi, hanya kalah satu urutan dari kedelai dan kacang tanah. Hal ini disebabkan oleh kandungan protein nabati yang tinggi, serta karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Kacang hijau sering dimanfaatkan dalam beragam masakan karena nilai gizinya yang beragam dan ketersediaannya yang melimpah. Penggunaan bisa dilakukan dengan memasukkan biji kacang hijau secara utuh atau

mengolahnya menjadi produk makanan lainnya. Salah satu contoh pemanfaatan yang umum adalah pembuatan tepung kacang hijau, yang sering dijadikan bahan dasar bagi berbagai hidangan olahan.



Gambar 3 Kacang Hijau

2. Manfaat Kacang Hijau

Kacang hijau merupakan salah satu bahan pangan yang banyak digunakan dan dapat menjadi sumber protein nabati serta zat besi yang baik. Dalam setiap 100 g kacang hijau, terdapat sekitar 22,9 g protein dan 7,5 mg zat besi. Karena itu, kacang hijau dapat berperan sebagai bahan bakar energi serta bahan pembentuk tubuh. Selain itu, kacang hijau mudah dicerna, sehingga nutrisi-nutrisi yang terkandung dapat diserap dan dimanfaatkan tubuh dengan cepat. Dengan berbagai nutrisi lengkap yang tersedia dalam jumlah memadai, kacang hijau menjadi pilihan makanan bergizi yang dapat menutupi kebutuhan gizi harian. (Baetillah, Nur, and Fitria 2022).

3. Kandungan Zat Gizi Kacang Hijau

Tabel 6 Kandungan Gizi Kacang Hijau 100 g

Komposisi	Jumlah
Energi (kal)	323
Protein (g)	22.9
Lemak (g)	1.5
KH (g)	56.8
Serat (g)	7.5
Abu (g)	3.3
Kalsium (mg)	223
Fosfor (g)	319
Besi (mg)	7.5
Vit C (mcg)	10
Air (g)	15.5
BDD (%)	100

Sumber: TKPI 2019

F. Tepung Kacang Hijau

1. Definisi Tepung Kacang Hijau

Tepung kacang hijau merupakan bahan pangan lokal yang kaya akan protein nabati dan zat besi. Pada 100 g tepung tersebut terdapat sekitar 22,9 g protein serta 7,5 mg zat besi. Kandungan gizi ini menjadikan tepung kacang hijau sumber penting bagi tubuh, membantu menyuplai energi, memperkuat serta memperbaiki jaringan tubuh, dan mendukung fungsi tubuh secara optimal.

Kacang hijau juga memiliki daya cerna yang relatif baik, sehingga zat gizi yang terkandung di dalamnya dapat lebih mudah dicerna dan dimanfaatkan oleh tubuh. Ditunjang oleh komposisi gizinya yang beragam serta ketersediaannya yang relatif mudah diperoleh, kacang hijau berpotensi menjadi salah satu pilihan bahan pangan bergizi untuk membantu memenuhi kebutuhan zat gizi sehari-hari.(Dyah 2024).



Gambar 4 Tepung Kacang Hijau

2. Manfaat Tepung Kacang Hijau

Tepung Kacang Hijau kaya akan nutrisi seperti protein nabati, serat, vitamin B kompleks, besi, dan magnesium. Komponen-komponen ini berperan penting bagi tubuh, antara lain memenuhi kebutuhan nutrisi harian, memperkuat pencernaan, mendukung konversi energi, serta berkontribusi dalam sintesis sel darah merah. Karena memiliki indeks glikemik rendah, tepung ini dapat menjadi pilihan bagi yang ingin menjaga kestabilan gula darah (Andriati et al. 2024). Dari perspektif teknologi pangan, tepung kacang hijau mudah disimpan dan memiliki tekstur yang stabil, sehingga cocok dipakai sebagai pengganti atau tambahan dalam berbagai produk olahan seperti kue kering, camilan, dan produk lainnya dengan nilai gizi yang lebih tinggi.

3. Kandungan Zat Gizi Tepung Kacang Hijau

Tabel 7 Kandungan Gizi Tepung Kacang Hijau 100 g

Komposisi	Jumlah
Energi (kal)	345
Protein (g)	22
Lemak (g)	1.2
KH (g)	62.9
Air (g)	10
Kalsium (mg)	125
Fosfor (g)	320
Fe (mg)	4.9
Vit A (SI)	157
Vit C (mcg)	6
Vit B1 (mg)	0.64
BDD (%)	100

Sumber: (Muhliah, Putri, and Ma'rifah 2024)

4. Olahan Tepung Kacang Hijau

a. Cookies

Penelitian oleh (H. M. Utami, Novidahlia, and Aminullah 2022) Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tepung kacang hijau sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue kering dapat meningkatkan kandungan protein, lemak, serat, dan karbohidrat pada produk. Di sisi lain, penambahan tepung tersebut juga berpotensi menurunkan kadar air dan abu. Perubahan komposisi zat gizi tersebut dapat memberikan kontribusi terhadap peningkatan mutu produk serta membantu memenuhi persyaratan standar kualitas kue kering.

b. Nugget

Penelitian (S. P. Utami, Astuti, and Herdiana 2023) menunjukkan bahwa penambahan 30% tepung kacang hijau pada nugget menghasilkan mutu terbaik sesuai standar SNI,

dengan tekstur padat, cita rasa dan warna yang disukai panelis, serta kandungan kimia yang memenuhi persyaratan. Hal ini menunjukkan bahwa tepung kacang hijau berpotensi meningkatkan mutu dan daya terima produk.

c. Brownies

Penelitian (Ayu and Fitriani 2024) melaporkan bahwa substitusi 20% tepung kacang hijau dalam formulasi brownies meningkatkan kadar protein dan menghasilkan tekstur agak lembut dengan aroma serta rasa yang dapat diterima.

d. Mie Kering

Penelitian (Karsika, Hariyadi, and Ginting 2025) menyatakan bahwa mie kering yang disubstitusi dengan tepung kacang hijau memiliki tingkat daya terima yang baik berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

G. Daya Terima

Uji daya terima menggunakan indra manusia. Sifat sensorik produk makanan dan minuman adalah komponen terpenting yang memastikan keberhasilan produk tersebut.

1. Warna

Menurut penelitian (Ma'rifah, Bahriyatul 2023), Warna adalah salah satu aspek penting dalam kualitas sensori yang berperan besar dalam menarik perhatian konsumen dan membentuk kesan awal terhadap penerimaan suatu produk makanan. Dari segi visual, warna sering dijadikan indikator kualitas karena biasanya dinilai dulu sebelum konsumen menilai aroma, rasa, atau tekstur. Karena itu, warna yang menarik dan tepat dapat meningkatkan penerimaan serta nilai jual produk makanan.

2. Aroma

Menurut penelitian Kamaruddin et al. (2022), Aroma adalah salah satu sifat yang bisa dirasakan yang berpengaruh pada seberapa enak suatu bahan makanan atau produk makanan. Aroma yang enak,

bersama dengan tampilan dan warna produk yang menarik, bisa membuat produk makanan lebih menarik. Selain memengaruhi rasa, aroma juga penting untuk menilai kualitas produk di industri makanan.

3. Tekstur

Tekstur terbentuk dari perpaduan berbagai komponen bahan penyusun makanan serta proses pengolahan yang dilakukan, sehingga menghasilkan sensasi tertentu ketika makanan disentuh, digigit, maupun dikunyah. Karakteristik tekstur dapat meliputi tingkat kekerasan, kerapuhan, kelembutan, kekenyalan, maupun kerenyahan suatu produk pangan (Ismawati 2021).

4. Rasa

Rasa adalah sensasi yang muncul dari kombinasi berbagai bahan dalam makanan yang bisa dirasakan oleh lidah. Ciri rasa dipengaruhi oleh isi bahan dan cara proses pengolahan produk makanan tersebut. Dalam tes organoleptik, rasa menjadi parameter penting karena dapat memengaruhi seberapa suka dan menerima konsumen terhadap produk. Jadi, rasa sering menjadi faktor utama dalam menentukan seberapa diterima suatu produk makanan oleh konsumen (Ismawati 2021).

H. Panelis

Secara umum, ada enam jenis panelis yang bertugas menilai dan memberikan tanggapan terhadap produk yang diuji, yaitu:

1. Panelis Perseorangan

Merupakan individu dengan keahlian dan kepekaan sensorik sangat tinggi, baik secara alami maupun melalui latihan. Mereka mampu memberikan penilaian yang sangat spesifik dan detail tentang karakteristik produk.

2. Panelis Terbatas

Kelompok tersebut umumnya dikenal sebagai panelis terbatas, yang beranggotakan sekitar 3–5 orang dengan tingkat kepekaan sensorik yang tinggi. Jumlah panelis yang relatif sedikit

digunakan untuk meminimalkan potensi bias dalam proses penilaian terhadap karakteristik produk.

3. Panelis Terlatih

Kelompok tersebut umumnya dikenal sebagai panelis terlatih, yang beranggotakan Terdiri dari 15–25 orang yang sudah mengikuti seleksi dan pelatihan untuk meningkatkan kemampuan sensorik mereka. Mereka dapat menilai berbagai stimulus sensorik, meskipun tidak selalu sangat spesifik.

4. Panelis Agak Terlatih

Kelompok tersebut disebut sebagai panelis agak terlatih, yaitu panelis yang berjumlah sekitar 15–25 orang dan telah memperoleh pelatihan untuk mengidentifikasi karakteristik atau atribut tertentu pada suatu produk. Pemilihan panelis umumnya dilakukan dari kelompok yang lebih terbatas berdasarkan hasil pengujian atau seleksi awal.

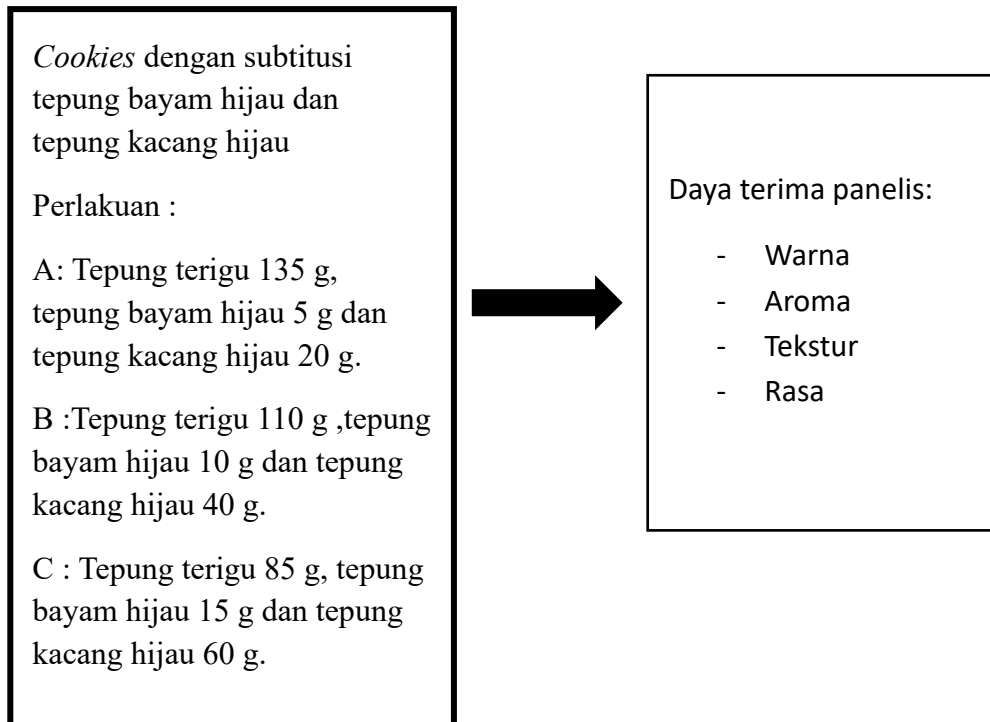
5. Panelis Tidak Terlatih

Kelompok tersebut umumnya dikenal sebagai panelis tidak terlatih, yang beranggotakan sekitar 25 orang dari masyarakat umum dengan latar belakang beragam, seperti suku, status sosial, dan pendidikan. Panelis ini digunakan untuk menilai atribut sederhana, terutama tingkat kesukaan terhadap produk.

6. Panelis Konsumen

Kelompok tersebut umumnya dikenal sebagai panelis konsumen, yang Terdiri dari 30–100 orang yang dipilih sesuai dengan karakteristik target pasar produk. Penilaian mereka didasarkan pada preferensi pribadi, sehingga mencerminkan tingkat kesukaan konsumen tertentu.

I. Kerangka Konsep



Gambar 5 Kerangka Konsep

Keterangan:

= Variabel bebas

= Variabel terikat

Kerangka konsep penelitian ini menelusuri kaitan antara variabel bebas yakni variasi dalam formulasi kue kering yang melibatkan penggantian tepung bayam hijau dan tepung kacang hijau dengan tiga perlakuan berbeda (A, B, dan C), serta variabel terikat berupa tingkat penerimaan panelis yang mencakup warna, aroma, tekstur, dan rasa. Perbedaan proporsi tepung pada setiap percobaan diyakini dapat memengaruhi citarasa dan tekstur kue, sehingga berdampak pada seberapa baik panelis menerima produk tersebut.

J. Definisi Operasional

Tabel 8 Definisi Operasional

No.	Skala	Defini Operasional	Skala
1	<i>Cookies</i> substitusi tepung bayam hijau (<i>amaranthus tricolor l.</i>) dan tepung kacang hijau (<i>vigna radiata l.</i>)	<i>Cookies</i> adalah salah satu jenis kue kering yang dibuat dari tepung terigu mentega, telur serta gula pasir yang disubstitusi dengan tepung bayam hijau dan tepung kacang hijau dibuat dengan 3 perlakuan perbandingan yaitu: - Perlakuan A: 135 g tepung terigu+ 5 g tepung bayam hijau+ 20 g tepung kacang hijau. - Perlakuan B: 110 g tepung terigu+ 10 g tepung bayam hijau + 40 g tepung kacang hijau. - Perlakuan C: 85 g tepung terigu + 15 g tepung bayam hijau+ 60 g tepung kacang hijau. Cara pembuatan <i>cookies</i> yaitu: - Campurkan mentega dan gula pasir, telur dan vanili dikocok sampai ngembang. - Masukkan tepung terigu, tepung bayam hijau, dan tepung kacang hijau diaduk dan diuleni hingga kalis - Tambahkan baking soda dan baking powder lalu aduk hingga tercampur merata.	

		- Cetak adonan sesuai bentuk yang diinginkan, kemudian susun dalam Loyang aluminium - Panggang dalam oven selama $\pm$ 35-45 menit dengan suhu 130°C. - Jika sudah matang, angkat lalu dinginkan dan masukkan kedalam toples.	
2	Uji organoleptik	Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap cookies yang dibuat dengan substitusi tepung bayam hijau dan tepung kacang hijau. Penilaian produk dilakukan berdasarkan beberapa karakteristik sensori, yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur. Instrumen yang digunakan berupa formulir uji organoleptik atau lembar penilaian dengan menggunakan skala hedonik 1–5. Panelis yang terlibat merupakan panelis semi terlatih yang berasal dari mahasiswa semester IV dan VI serta telah menyelesaikan mata kuliah Ilmu Teknologi Pangan. Kriteria penilaian meliputi skor 5 : Amat Sangat Suka 4 : Sangat Suka 3 : Suka 2: Kurang Suka 1 : Tidak Suka	Ordinal

K. Hipotesis

Ho: Tidak ada pengaruh daya terima *cookies* substitusi tepung bayam hijau dan kacang hijau

Ha: Ada pengaruh daya terima *cookies* substitusi tepung bayam hijau dan kacang hijau