

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

FORMULASI PENAMBAHAN TEPUNG PURY TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIAWI DAN ORGANOLEPTIK *COOKIES*

IZZA AZKIYA NURROHMAH



**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Formulasi penambahan Tepung Pury terhadap Karakteristik Kimiawi dan Organoleptik Cookies” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2025

Izza Azkiya Nurrohmah
D34180045

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

IZZA AZKIYA NURROHMAH. Pengaruh penambahan Tepung Pury terhadap Karakteristik Kimiawi dan Organoleptik *Cookies*. Dibimbing oleh SALUNDIK dan YUNI CAHYA ENDRAWATI.

Salah satu limbah pembudayaan ulat sutra yang belum dimanfaatkan secara maksimal adalah pupa. Pupa memiliki potensi sebagai bahan pangan karena memiliki nilai gizi yang cukup tinggi diantaranya diolah menjadi tepung pury. Penelitian bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan tepung pury terhadap karakteristik kimia dan uji organoleptik *cookies*. Perlakuan proporsi tepung pury dalam pembuatan *cookies* terdiri atas empat taraf yaitu: kontrol, F1 (2,50% pury), F2 (5% pury) dan F3 (7,50% pury). Parameter karakteristik kimia yang diamati meliputi kadar air, abu, protein, lemak dan karbohidrat. Parameter uji organoleptik meliputi uji hedonik dan uji mutu hedonik. Hasil penelitian menunjukkan penambahan tepung pury tidak berpengaruh nyata terhadap penambahan nilai gizi *cookies* pada keempat perlakuan. Hasil uji hedonik/kesukaan menunjukan *cookies* pury agak disukai oleh panelis terutama *cookies* F1. Semakin banyak kandungan tepung pury di dalam formula *cookies* semakin kurang disukai oleh panelis. Semakin banyak kandungan tepung pury di dalam formula *cookies* menghasilkan warna yang lebih gelap, aroma pury dan rasa pury yang lebih kuat.

Kata kunci: *cookies*, limbah pupa, pury

ABSTRACT

IZZA AZKIYA NURROHMAH. The Effect of Adding Pury Flour on the Chemical and Organoleptic Characteristics of *Cookies*. Supervised by SALUNDIK and YUNI CAHYA ENDRAWATI.

One of the wastes from cultivating silkworms that has not been utilized optimally is pupa. Pupa has potential as a food ingredient because it has quite high nutritional value, including being processed into pury flour. The research aims to analyze the effect of adding pury flour on the chemical characteristics and organoleptic tests of *cookies*. The treatment of pury flour proportion in making cookies consists of four levels, namely: F0 (control), F1 (2.50% pury), F2 (5% pury) and F3 (7.50% pury). The chemical characteristic parameters observed include water, ash, protein, fat and carbohydrate content. Meanwhile, organoleptic test parameters include hedonic tests and hedonic quality tests. The research results showed that the addition of pury flour had no significant effect on the addition of the nutritional value of *cookies* in the four treatments. The results of the hedonic/liking test showed that the panelists liked pury *cookies* especially the F1 *cookies*. The more purified flour content in the *cookies* formula, the less liked it is by the panelists. The more pure flour content in the *cookies* formula produces a darker color, stronger pury aroma and taste.

Keywords: *cookies*, pupa waste, pury



@Hak cipta milik IPB University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

FORMULASI PENAMBAHAN TEPUNG PURY TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIAWI DAN ORGANOLEPTIK COOKIES

IZZA AZKIYA NURROHMAH

**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

1. Dr. Astari Aprianti, S.Gz., M.Sc
2. Dr. Iyep Komala, S.Pt., M.Si



Judul Skripsi : Pengaruh penambahan Tepung Pury terhadap Karakteristik Kimiawi dan Organoleptik Cookies

Nama : Izza Azkiya Nurrohmah

NIM : D34180045

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Dr.Ir. Sahndik, M.Si

Pembimbing 2:

Dr. Ir. Yuni Cahya Endrawati, S.Pt., M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Departemen :

Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan

Prof. Dr.agr. Asep Gunawan, S.Pt., M.Sc

NIP 19800704 200501 1 005

Tanggal Ujian :
8 Mei 2025

Tanggal Lulus :

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan pada bulan Desember 2022 ini ialah penelitian, dengan judul “Pengaruh Penambahan Tepung Pury Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Cookies*”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada para pembimbing, Ir. Salundik, M.Si dan Dr. Ir. Yuni Cahya Endrawati, S.Pt., M.Si yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik Bapak Cahyo Budiman, moderator seminar Bu Astari Apriani, dan penguji luar komisi pembimbing. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada Dahlia, Alsa, Despa dan teman-teman lainnya angkatan 55 THT beserta Laboratorium Bio Technology IPB yang telah memberi izin penelitian. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada staf Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan staf Laboratorium Bio Technology IPB yang telah membantu selama pengumpulan data. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada bapak, ibu (almh.), A Habil, Dek Maryam serta seluruh keluarga besar yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2025

Izza Azkiya Nurrohmah



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	2
II METODE	3
2.1 Waktu dan Tempat	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Prosedur Kerja	3
2.4 Pengujian Kimia	6
2.5 Analisis Organoleptik	8
2.6 Analisis Data	9
III HASIL DAN PEMBAHASAN	10
3.1 Karakteristik Kimia Pury <i>Bombyx mori</i>	10
3.2 Karakteristik Kimia <i>Cookies</i> dengan Penambahan Pury	12
3.3. Hasil Uji Hedonik dan Mutu Hedonik	15
IV SIMPULAN DAN SARAN	17
4.1 Simpulan	17
4.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	20
RIWAYAT HIDUP	24



DAFTAR TABEL

1	Formulasi <i>cookies</i>	5
2	Kandungan kimia tepung <i>pury</i>	10
3	Kandungan kimia <i>cookies</i>	12
4	Hasil Rataan Nilai Skor Uji Organoleptik	15

DAFTAR GAMBAR

1	Bahan-bahan pembuatan <i>cookies purry</i>	4
2	Diagram alir penelitian	5
3	Gambar <i>cookies</i>	6

DAFTAR LAMPIRAN

1	Kuisisioner Uji Organoleptik <i>Cookies</i>	20
2.	Standar Deviasi	21