

MODIFIKASI COOKIES DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG CEKER AYAM SEBAGAI CAMILAN SEHAT

HANIFATUN AFIFAH



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Modifikasi Cookies dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam sebagai Camilan Sehat” 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, Juni 2024

Hanifatun Afifah
J0306201111

ABSTRAK

HANIFATUN AFIFAH. Modifikasi Cookies dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam sebagai Camilan Sehat. Dibimbing oleh ANI NURAENI, S.Pd., M.Pd

Substitusi tepung ceker ayam pada produk camilan cookies sebagai salah satu alternatif produk camilan sehat yang memiliki nilai gizi sehingga dapat menunjang untuk kesehatan tubuh dan tumbuh kembang bagi anak remaja. Tujuan penelitian ini adalah mengkaji proses untuk pembuatan tepung ceker ayam, membuat formulasi tepung ceker ayam yang tepat, menganalisis kandungan gizi, menganalisis hasil dari uji organoleptik, menganalisis biaya dan kemasan pada cookies dengan substitusi tepung ceker ayam. Metode yang digunakan adalah uji anova untuk menemukan variabel independen dalam penelitian dan menentukan hubungan antara variabel dan dampaknya terhadap perlakuan. Cookies dengan substitusi tepung ceker ayam dibuat dengan formulasi F1(10%), F2(15%), F3(20%). Prosedur pengolahan tepung ceker ayam melalui proses pengeringan selama ± 12 jam dan pengolahan cookies dengan creaming method. Hasil dari uji organoleptik untuk substitusi tepung ceker ayam dalam pembuatan cookies memberikan perbedaan nyata pada aroma dan warna namun tidak memberikan perbedaan nyata pada rasa dan tekstur. Kontribusi cookies tepung ceker ayam untuk energi, protein dan karbohidrat memiliki kontribusi 20-35% untuk anak remaja.

Kata kunci : cookies, ceker ayam, tepung.

ABSTRACT

HANIFATUN AFIFAH. Modification of Cookies with Chicken Feet Flour Substitution as a Healthy Snack. Supervised by ANI NURAENI, S.Pd., M.Pd.

Substitution of chicken feet flour in snack cookies is an alternative healthy snack product that has nutritional value so that it can support the body's health and growth and development for teenagers. The purpose of this study was to examine the process for making chicken feet flour, make the right chicken feet flour formulation, analyze the nutrient content, analyze the results of the organoleptic test, analyze the cost and packaging of cookies with chicken feet flour substitution. The method used is the anova test to find the independent variables in the study and determine the relationship between the variables and their impact on the treatment. Cookies with chicken feet flour substitution were made with formulations F1 (10%), F2 (15%), F3 (20%). The procedure processing chicken feet flour through a drying process for ± 12 hours and processing cookies using the creaming method. The results of the organoleptic test for the substitution of chicken feet flour in making cookies gave a significant difference in aroma and color but did not give a significant difference in taste and texture. The contribution of chicken feet flour cookies for energy, protein and carbohydrates has a contribution of 20-35% for teenagers.

Keywords: cookies, chicken feet, flour

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.

Judul Proyek Akhir : Modifikasi *Cookies* dengan Subsitusi Tepung Ceker Ayam
sebagai Camilan Sehat
Nama : Hanifatun Afifah
NIM : J0306201111

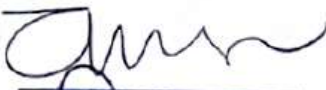
Pembimbing :
Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd

Disetujui oleh



Ketua Program Studi:
Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si
NPI. 201811198808132007

Diketahui oleh




Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T
NIP. 196607171992031003

Tanggal Ujian:
10 Juni 2024

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga penelitian tugas akhir ini berhasil diselesaikan. Judul yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Januari 2024 sampai bulan Juni 2024 ini adalah pengembangan produk berupa *cookies* dengan judul “Modifikasi *Cookies* dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam sebagai Camilan Sehat”. Penulis menyadari tugas akhir penelitian ini masih kurang dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran untuk kesempurnaan tugas akhir penelitian ini.

Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing Ibu Ani Nuraeni, S.Pd., M.Pd dan dosen penguji Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si yang telah membimbing dan memberikan pengarahan selama penulis menyelesaikan tugas akhir penelitian ini. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada bapak, ibu, serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya. Akhir kata penulis mengucapkan banyak terima kasih dan kiranya agar tugas akhir ini dapat memberikan manfaat kepada para pembaca dan penulis khususnya.

Bogor, Juni 2024

Hanifatun Afifah

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
II METODE	4
2.1 Desain, Tempat dan Waktu Penelitian	4
2.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	5
2.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	6
2.4 Pengolahan dan Analisis Data	7
2.5 Alat dan Bahan	8
2.6 Prosedur Pengolahan	9
III HASIL DAN PEMBAHASAN	12
3.1 Pengembangan Produk <i>Cookies</i> Substitusi Tepung Ceker Ayam	12
3.2 Proses Pembuatan <i>Cookies</i> dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam	13
3.3 Karakteristik Organoleptik dan Fisik <i>Cookies</i> Tepung Ceker	14
3.4 Analisis Kandungan Gizi per Takaran Saji <i>Cookies</i> Tepung Ceker	18
3.5 Penentuan Formulasi Terpilih <i>Cookies</i> Tepung Ceker Ayam	19
3.6 Analisis Biaya Produksi <i>Cookies</i> Tepung Ceker Ayam	20
IV SIMPULAN DAN SARAN	23
4.1 Simpulan	23
4.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	30

1	Jenis dan cara pengumpulan data	6
2	Alat pembuatan	8
3	Bahan pembuatan	9
4	Hasil uji organoleptik <i>cookies</i> dengan substitusi tepung ceker ayam	15
5	Kandungan gizi <i>cookies</i> ceker ayam per takaran saji	18
6	Penentuan formula terpilih <i>cookies</i> tepung ceker	20
7	Biaya produksi <i>cookies</i> tepung ceker	21

DAFTAR GAMBAR

1	<i>Road Map</i> penelitian pengembangan <i>cookies</i> tepung ceker	4
2	Prosedur pengolahan tepung ceker ayam	10
3	Prosedur pengolahan <i>cookies</i>	10
4	Produk <i>cookies</i> dengan substitusi ceker ayam	13
5	Hasil uji hedonik rasa	15
6	Hasil uji hedonik aroma	16
7	Hasil uji hedonik warna	17
8	Hasil uji hedonik tekstur	18

DAFTAR LAMPIRAN

1	Syarat mutu SNI	31
2	Analisis biaya bahan formula 1	32
3	Analisis biaya bahan formula 3	32
4	Formulir uji organoleptik	33
5	Proses pembuatan <i>cookies</i> dengan substitusi tepung ceker ayam	34
6	Surat permohonan penelitian	35
7	Surat penerimaan penelitian	37
8	Logo dan label	38