

# TINGKAT KESUKAAN *COOKIES* BERBAHAN DASAR KACANG HIJAU DAN TEPUNG PISANG RAJA SEREH SEBAGAI KUDAPAN IBU MENYUSUI

**TIARA RAMADHINA ARIANTI**



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

- 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 LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Tingkat Kesukaan *Cookies* Berbahan Dasar Kacang Hijau dan Tepung Pisang Raja Sereh sebagai Kudapan Ibu Menyusui” 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 laporan proyek akhir ini.

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

Bogor, Juni 2024

Tiara Ramadhina Arianti  
J0306201043

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

TIARA RAMADHINA ARIANTI. Tingkat Kesukaan *Cookies* Berbahan Dasar Kacang Hijau dan Tepung Pisang Raja Sereh sebagai Kudapan Ibu Menyusui. Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK.

Kebutuhan nutrisi ibu menyusui lebih tinggi dibandingkan saat hamil sehingga diperlukan energi tambahan dengan pemberian makanan berupa kudapan atau camilan. Kudapan yang diberikan pada ibu menyusui berupa *cookies* berbahan dasar kacang hijau dan tepung pisang raja sereh. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa tingkat kesukaan *cookies* berbahan dasar kacang hijau dan tepung pisang raja sereh sebagai kudapan ibu menyusui. Penelitian ini bersifat eksperimental dengan desain penelitian rancangan acak lengkap (RAL). Sampel pada penelitian ini adalah ibu menyusui 0-24 bulan di Puskesmas Binong yang berjumlah 52 panelis. Analisis statistik menggunakan IBM SPSS 25 dengan uji *Kruskall Wallis*, Apabila hasilnya menunjukkan perbedaan nyata ( $p < 0,05$ ) maka dilanjutkan menggunakan uji *Mann-Whitney* pada taraf 5%. Penentuan formula terpilih menggunakan metode perbandingan eksponensial (MPE). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa formulasi *cookies* terpilih adalah *cookies* F2. Takaran saji *cookies* sebesar 49g menyumbang energi sebesar 10-10,7%, protein sebesar 5,1-5,5%, lemak sebesar 18,9-20,4% dan karbohidrat sebesar 8,2-8,8%.

Kata kunci: *cookies*, ibu menyusui, kacang hijau, kudapan, tepung pisang raja sereh.

## ABSTRACT

TIARA RAMADHINA ARIANTI. The level of liking of *cookies* made from mung bean and lemongrass plantain flour as a snack for breastfeeding mothers. Supervised by WORO WIRYAR TUTIK.

The nutritional needs of breastfeeding mothers are higher than during pregnancy so additional energy is needed by providing food in the form of snacks or snacks. The snacks given to breastfeeding mothers are cookies made from mung bean and lemongrass plantain flour. This study aims to analyze the level of liking of cookies made from mung bean and lemongrass plantain flour as a snack for breastfeeding mothers. This research is experimental with a complete randomized design (RAL) research design. The samples in this study were breastfeeding mothers 0-24 months in Puskesmas Binong which amounted to 52 panelists. Statistical analysis used IBM SPSS 25 with *Kruskall Wallis* test, if the results showed a significant difference ( $p < 0.05$ ) then continued using *Mann-Whitney* test at 5% level. Determination of the selected formula using the exponential comparison method (MPE). The results of this study indicate that the selected cookie formulation is F2 cookies. A serving size of 49g cookies contributed 10-10.7% energy, 5.1-5.5% protein, 18.9-20.4% fat and 8.2-8.8% carbohydrate.

Keywords: cookies, breastfeeding mothers, mung bean, lemongrass plantain flour, snack

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 2024  
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*

# **TINGKAT KESUKAAN *COOKIES* BERBAHAN DASAR KACANG HIJAU DAN TEPUNG PISANG RAJA SEREH SEBAGAI KUDAPAN IBU MENYUSUI**

**TIARA RAMADHINA ARIANTI**

Laporan Proyek Akhir  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Terapan pada  
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

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



## @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.



Judul Proyek Akhir : Tingkat Kesukaan *Cookies* Berbahan Dasar Kacang Hijau dan Tepung Pisang Raja Sereh sebagai Kudapan Ibu Menyusui  
Nama : Tiara Ramadhina Arianti  
NIM : J0306201043

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing  
Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M.

Diketahui oleh

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

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

Tanggal Ujian :  
10 Juli 2024

Tanggal Lulus :



## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanahu wa ta'ala atas berkat rahmat serta karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan April 2024 sampai bulan Mei 2024 ini ialah kudapan ibu menyusui dengan judul “Tingkat Kesukaan *Cookies* Berbahan Dasar Kacang Hijau dan Tepung Pisang Raja Sereh Sebagai Kudapan Ibu Menyusui”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada pihak-pihak yang telah memberikan masukan, saran, dukungan dan bantuan dalam menyelesaikan laporan proyek akhir ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik. Ucapan terima kasih disampaikan kepada:

1. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si. selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi.
2. Ibu Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M., selaku pembimbing akademik magang dan pembimbing akademik tugas akhir yang telah sabar membimbing, memberikan saran, masukan dan nasihat dalam penyusunan proyek akhir ini.
3. Ibu Vieta Annisa Nurhidayati, S.Gz., M.Sc., selaku dosen moderator seminar proposal hingga dosen penguji tugas akhir yang telah memberikan masukan, kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan proyek akhir ini.
4. *Staff* Bidan, Ahli Gizi Puskesmas Binong dan ibu-ibu kader yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian dan membantu selama pengumpulan data.
5. Kedua orang tua, kakak, dan adik penulis yaitu Bapak Heri Riana, Ibu Damajanti, Novianti Putri R, Muhammad Yafi A dan seluruh keluarga besar Moh. Amin yang senantiasa memberikan do'a, kasih sayang, motivasi, semangat, dan dukungan kepada penulis.
6. Teman-teman terdekat penulis di MIJMG yaitu Ildha Moelana P, Pingkan Mutiara U, Salsabilla Andadari, Syahidah Endrini A, Salma Nur A, Fanisa Dwi L, Fiddiini Nur A, Andika Ghea P yang telah memberikan banyak masukan, semangat, teman berdiskusi serta bantuan selama perkuliahan sampai penyusunan proyek akhir.
7. Teman-teman terdekat penulis yaitu Naurah, Sekar, Ilham, Lola, Zahra, Dersi, Nadhira, Mutiara, Safanah, Bella, dan Abista yang telah bersedia menjadi tempat berkeluh kesah, memberikan banyak dukungan, semangat serta bantuan secara langsung maupun tidak langsung.
8. Teman spesial penulis yaitu Rifqy Sheva M yang selalu meluangkan waktu untuk mendengarkan cerita penulis, memberikan semangat dan dukungan dalam bentuk apapun serta menolong penulis dalam keadaan apapun.

Penulis menyadari laporan proyek akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis menerima kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juni 2024

Tiara Ramadhina Arianti



## DAFTAR ISI

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| DAFTAR TABEL                             | x  |
| DAFTAR GAMBAR                            | x  |
| DAFTAR LAMPIRAN                          | x  |
| I PENDAHULUAN                            |    |
| 1.1 Latar Belakang                       | 1  |
| 1.2 Rumusan Masalah                      | 3  |
| 1.3 Tujuan                               | 3  |
| 1.4 Manfaat                              | 3  |
| II KERANGKA PEMIKIRAN                    | 5  |
| III METODE PENELITIAN                    |    |
| 3.1 Desain, Waktu, dan Tempat Penelitian | 7  |
| 3.2 Alat dan Bahan                       | 7  |
| 3.3 Prosedur Pengolahan                  | 8  |
| 3.4 Jumlah dan Cara Penarikan Data       | 9  |
| 3.5 Jenis dan Cara Pengumpulan Data      | 10 |
| 3.6 Analisis Data                        | 11 |
| 3.7 Definisi Operasional                 | 11 |
| 3.8 Instrumen Penelitian                 | 11 |
| 3.9 Etika Penelitian                     | 12 |
| IV HASIL DAN PEMBAHASAN                  |    |
| 4.1 Gambaran Umum Produk                 | 13 |
| 4.2 Pengadaan Bahan <i>Cookies</i>       | 14 |
| 4.3 Proses Produksi <i>Cookies</i>       | 15 |
| 4.4 Formulasi <i>Cookies</i>             | 15 |
| 4.5 Uji Hedonik                          | 16 |
| 4.6 Formula Terpilih                     | 22 |
| 4.7 Kandungan Gizi                       | 23 |
| V SIMPULAN DAN SARAN                     |    |
| 5.1 Simpulan                             | 26 |
| 5.2 Saran                                | 27 |
| DAFTAR PUSTAKA                           | 28 |
| LAMPIRAN                                 | 31 |
| RIWAYAT HIDUP                            | 56 |



## DAFTAR TABEL

|    |                                                                      |    |
|----|----------------------------------------------------------------------|----|
| 1  | Jenis dan cara pengumpulan data                                      | 10 |
| 2  | Definisi operasional                                                 | 11 |
| 3  | Formulasi <i>cookies</i>                                             | 16 |
| 4  | Hasil rata-rata uji hedonik tiga formula produk <i>cookies</i>       | 16 |
| 5  | Hasil uji <i>kruskall wallis</i> parameter warna                     | 17 |
| 6  | Hasil uji <i>kruskall wallis</i> parameter aroma                     | 18 |
| 7  | Hasil uji <i>kruskall wallis</i> parameter tekstur                   | 20 |
| 8  | Hasil uji <i>mann-whitney</i> parameter tekstur                      | 20 |
| 9  | Hasil uji <i>kruskall wallis</i> parameter rasa                      | 21 |
| 10 | Hasil uji <i>mann-whitney</i> parameter rasa                         | 21 |
| 11 | Hasil uji rangking formula terpilih                                  | 23 |
| 12 | Kandungan zat gizi <i>cookies</i> formula terpilih                   | 24 |
| 13 | Kontribusi <i>cookies</i> dibandingkan AKG pada ibu menyusui 6 bulan | 24 |
| 14 | Kontribusi <i>cookies</i> dibandingkan AKG pada ibu menyusui 6 bulan | 25 |

## DAFTAR GAMBAR

|   |                                            |    |
|---|--------------------------------------------|----|
| 1 | Kerangka pemikiran                         | 6  |
| 2 | Prosedur pengolahan <i>cookies</i>         | 8  |
| 3 | Grafik hasil uji hedonik parameter warna   | 17 |
| 4 | Warna tiga formula <i>cookies</i>          | 18 |
| 5 | Grafik hasil uji hedonik parameter aroma   | 19 |
| 6 | Grafik hasil uji hedonik parameter tekstur | 20 |
| 7 | Grafik hasil uji hedonik parameter rasa    | 22 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|    |                                                    |    |
|----|----------------------------------------------------|----|
| 1  | Contoh <i>form</i> uji hedonik                     | 32 |
| 2  | Borang surat izin penelitian                       | 33 |
| 3  | Surat izin penelitian SV IPB                       | 34 |
| 4  | Surat izin penelitian Dinas Kesehatan              | 35 |
| 5  | Waktu penelitian                                   | 36 |
| 6  | Dokumentasi proses produksi penelitian             | 36 |
| 7  | Dokumentasi penelitian                             | 38 |
| 8  | Data uji hedonik                                   | 39 |
| 9  | Hasil rata-rata uji hedonik                        | 40 |
| 10 | Hasil uji normalitas data                          | 48 |
| 11 | Hasil uji <i>kruskall wallis</i> parameter warna   | 49 |
| 12 | Hasil uji <i>kruskall wallis</i> parameter aroma   | 50 |
| 13 | Hasil uji <i>kruskall wallis</i> parameter tekstur | 50 |
| 14 | Hasil uji <i>kruskall wallis</i> parameter rasa    | 51 |
| 15 | Hasil uji <i>mann-whitney</i> parameter tekstur    | 51 |
| 16 | Hasil uji <i>mann-whitney</i> parameter rasa       | 53 |