

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

TUGAS AKHIR, APRIL 2020

PUTRI SOLEHA

Karakteristik *Cookies* dengan Perbedaan Substitusi Bahan Baku Tepung Ikan (Studi Literatur)

xi + 27 Halaman + 10 Tabel + 1 Lampiran

INTISARI

Cookies merupakan salah satu jenis *biscuit* yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat. Konsumsi rata-rata *cookies* di Indonesia pada tahun 2013-2017 meningkat setiap tahunnya. Oleh karena itu perlu adanya alternatif penggunaan tepung dalam upaya mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam pembuatan *cookies*. Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi pengaruh karakteristik *cookies* dengan perbedaan substitusi bahan baku tepung ikan berdasarkan studi literatur.

Penelitian ini dilakukan bulan Januari-April 2020. Jenis dan metode penelitian ini adalah penelitian studi literatur dengan mencari referensi penelitian yang relevan terkait karakteristik *cookies* dengan perbedaan substitusi bahan baku tepung ikan. Data-data yang sudah diperoleh kemudian dianalisis dengan metode analisis deskriptif. Dokumentasi merupakan metode untuk mencari dokumen atau data-data yang dianggap penting melalui jurnal nasional dan jurnal internasional yang berkaitan dengan karakteristik *cookies* dengan perbedaan substitusi bahan baku tepung ikan.

Hasil studi literatur menunjukkan secara umum, karakteristik *cookies* dengan substitusi tepung ikan lele dan gabus memiliki rasa yang normal yaitu rasa khas *cookies*, *cookies* yang dihasilkan memiliki tekstur padat dan renyah. Aroma dan warna yang dihasilkan *cookies* memiliki aroma dari tepung ikan dan warna kuning kecoklatan pada *cookies*. Hasil analisis zat gizi *cookies* berdasarkan studi literature yaitu *cookies* dengan substitusi tepung ikan gabus lebih tinggi protein daripada tepung ikan lele.

Daftar Pustaka : 34 (1992-2019)

**Kata Kunci : *Cookies*, Tepung Ikan Lele, Tepung Ikan Gabus,
Karakteristik, Studi Literatur**

**MINISTRY OF HEALTH REPUBLIC OF INDONESIA
POLYTECHNIC OF HEALTH, RIAU
NUTRITIONAL DIPLOMA III STUDY PROGRAM**

FINAL PROJECT, APRIL 2020

PUTRI SOLEHA

*Characteristics of Cookies With The Difference of Fish Flour Substitution
(Literature Study)*

xi + 27 Pages + 10 Tables + 1 Attachments

ABSTRACT

Cookies are a type of biscuit made from soft dough, high fat content, relatively crispy when broken and a solid textured cross section. The average consumption of cookies or cookies in Indonesia in 2013-2017 increases every year. Therefore it is necessary to have an alternative use of flour in an effort to reduce dependence on wheat flour as the main raw material in making cookies. The purpose of this research is to identify the effect of cookie characteristics with differences in substitution of fish meal raw materials based on literature studies.

This research was conducted in January-April 2020. The type and method of this research is the study of literature studies by finding relevant research references related to the characteristics of cookies with differences in the substitution of raw materials for fish meal. The data that has been obtained is then analyzed by descriptive analysis method. Documentation is a method for finding documents or data deemed important through national journals and international journals relating to the characteristics of cookies with differences in the substitution of raw materials for fish meal..

The results of literature studies show in general, the characteristics of cookies with catfish and cork flour substitution have a normal taste that is the typical taste of cookies, cookies produced have a dense and crisp texture. The aroma and color produced by cookies have the aroma of fish flour and the brownish yellow color of cookies. The results of the analysis of nutrient cookies based on literature studies are that cookies with cork fish meal substitution are higher in protein than catfish flour.

Bibliography : 34(1992-2019)

Keywords : *Cookies, Catfish flour, Snakehead Fish Flour, Cookies characteristics, Literature Studies*