

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

TUGAS AKHIR, MEI 2021

RATI SARTIKA ALDRA

**PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* PISANG TERHADAP TINGKAT
KESUKAAN *COOKIES* BAYAM MERAH (*AMARANTHUS TRICOLOR L*)**

xiii, 58 Halaman, 11 Tabel, 6 Gambar, 11 Lampiran

ABSTRAK

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia karena memiliki rasa dan bentuk yang menarik. Bayam dapat dimanfaatkan menjadi tepung untuk memperpanjang umur simpan produk. Bayam merah memiliki kandungan serat yang lebih tinggi dari bayam hijau, kandungan serat yang terdapat dalam bayam merah sebanyak 2,2 gram dan kandungan zat besi yang lebih tinggi dibandingkan bayam hijau yaitu sebanyak 7 mg. Pisang ambon memiliki tekstur yang lebih lunak, rasa yang manis dan aroma yang harum, pisang ambon memiliki kandungan karbohidrat yang lebih banyak dibanding pisang lainnya. Penelitian ini bertujuan untuk melihat tingkat kesukaan *cookies* bayam merah dengan penambahan *puree* pisang ambon.

Jenis dan desain Penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan. Penambahan *puree* pisang ambon yang digunakan pada penelitian ini yaitu 0%, 35%, 45%, dan 55%. Penelitian dilakukan bulan Desember-Mei 2021. Uji organoleptik yang dilakukan di Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau dengan jumlah panelis semi terlatih sebanyak 25 mahasiswa Tingkat III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau. Pengolahan data menggunakan program SPSS yaitu analisis *one way anova* dengan menggunakan program SPSS dan apabila terdapat beda nyata ($\alpha < 0,05$), maka dilakukan uji lanjutan *duncan's multiple test*.

Dari penelitian ini diperoleh hasil bahwa penambahan *puree* pisang ambon memberikan pengaruh nyata pada tingkat kesukaan rasa, aroma, dan tekstur *cookies* bayam yang dihasilkan. Tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, warna dan aroma *cookies* bayam merah tertinggi pada perlakuan F3 (*puree* pisang ambon 55%) sedangkan dari segi tekstur yaitu perlakuan F0 (*puree* pisang ambon 0%) akan tetapi dari data statistik tidak berbeda nyata dengan perlakuan F3.

Daftar Pustaka : 24 (2003– 2020)

Kata Kunci : *Cookies*, Bayam Merah, Pisang Ambon dan Tingkat Kesukaan

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

FINAL PROJECT, 2021

RATI SARTIKA ALDRA

**THE EFFECT OF ADDING BANANA PUREE TO RED SPINACH
COOKIES (*AMARANTHUS TRICOLOR L*) PREFERENCES LEVEL**

xiii, 58 Halaman, 11 Tabel, 6 Gambar, 11 Lampiran

ABSTRACT

Cookies are one type of snack that is very popular with the people of Indonesia because it has an attractive taste and shape. Spinach can be used as flour to extend the shelf life of the product. Red spinach has a higher fiber content than green spinach, the fiber content in red spinach is 2.2 grams and the iron content is higher than green spinach, which is 7 mg. Ambon banana has a softer texture, sweet taste and fragrant aroma. Ambon bananas contain more carbohydrates than other bananas. This study aims to determine the level of preference for red spinach cookies with the addition of Ambon banana puree.

Type and design of this study was an experimental study with a completely randomized design (CRD) with 4 treatments. The addition of Ambon banana puree used in this study were 0%, 35%, 45%, and 55%. The research was conducted in December-May 2021. Organoleptic tests were carried out at the Food Laboratory of the Health Polytechnic of the Ministry of Health of Riau with a number of semi-trained panelists of 25 Level III students of the Nutrition Department of the Health Polytechnic of the Ministry of Health of Riau. Data processing using the SPSS program, namely one way ANOVA analysis using the SPSS program and if there is a significant difference ($\alpha < 0.05$), then Duncan's multiple test is carried out. From this study, it was found that the addition of Ambon banana puree had a significant effect on the level of preference for the taste, aroma, and texture of the resulting spinach cookies. The panelists' preference for the taste, color and aroma of red spinach cookies was highest in the F3 treatment (55% Ambon banana puree) while in terms of texture, F0 treatment (0% Ambon banana puree) but the statistical data was not significantly different from the F3 treatment.

Bibliography : 24 (2003– 2020)

Keywords : Cookies, Red Spinach, Ambon Banana and Preferred Level