

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

***TUGAS AKHIR, MEI 2021***

**ANGGITA DWI LESTYANI**

**FORMULASI TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG AMPAS TAHU  
TERHADAP TINGKAT KESUKAAN COOKIES TEMPE**

**xiii + 42 halaman + 17 tabel + 8 gambar**

---

**INTISARI**

Cookies adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak berbahan dasar terigu. Data BPS impor gandum pada tahun 2017 hampir mencapai 9 juta ton. Jumlah produksi kacang kedelai di Riau 6.283 ton di tahun 2018 dan kacang merah sebanyak 2 kwintal maka bahan baku dari cookies tempe ini adalah tepung kacang merah dan tepung ampas tahu. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi tepung kacang merah dan tepung ampas tahu terhadap tingkat kesukaan cookies tempe.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL), serta uji hedonik dengan panelis agak terlatih sebanyak 20 orang yang dilakukan bulan Mei 2021 di Laboratorium Pangan Poltekkes Riau dengan 4 perlakuan. Perlakuan 0% (kontrol), 60% tepung kacang merah dan 40% tepung ampas tahu, 40% tepung kacang merah dan 60% tepung ampas tahu, 50% tepung kacang merah dan 50% tepung ampas tahu. Tingkat kesukaan yang diukur adalah rasa, aroma, warna, dan tekstur. Untuk menganalisa data yang diperoleh menggunakan analisa *one way anova* dengan tingkat kemaknaan  $p < 0.05$ .

Hasil penelitian ini adalah formulasi tepung kacang merah dan tepung ampas tahu tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan aroma dan warna pada cookies tempe karena menghasilkan nilai signifikansi  $p > 0.05$  dan tepung kacang merah dan tepung ampas tahu berpengaruh terhadap tingkat kesukaan tekstur dan rasa pada cookies tempe karena menghasilkan nilai signifikansi  $p < 0.05$ . Perlakuan terbaik didapatkan pada perlakuan S3 (50% tepung kacang merah dan 50% tepung ampas tahu) rata-rata pada setiap tingkat kesukaan. Saran untuk penelitian selanjutnya agar melakukan uji protein terhadap cookies tempe dan memanfaatkan tepung kacang merah dan tepung ampas tahu terhadap jenis cookies lainnya.

**Daftar pustaka : 36 (2009 – 2020)**

**Kata kunci : Tepung Kacang Merah, Tepung Ampas Tahu, Cookies Tempe**

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

**FINAL PROJECT, MAY 2021**

**ANGGITA DWI LESTYANI**

**FORMULATION OF RED BEAN FLOUR AND TOFU DREGS FLOUR ON  
THE LEVEL OF TEMPEH COOKIES LIKENESS LEVEL**

**xiii + 42 pages + 17 tables + 8 pictures**

---

**ABSTRACT**

Cookies are a type of biscuit made from a soft dough made from flour. BPS data on wheat imports in 2017 almost reached 9 million tons. The total production of soybeans in Riau was 6,283 tons in 2018 and 2 quintals of red beans, so the raw materials for these tempeh cookies are red bean flour and tofu dregs flour. The purpose of this study was to determine the formulation of red bean flour and tofu dregs flour on the level of preference for tempeh cookies.

This study is an experimental study with a completely randomized design (CRD), as well as a hedonic test with 20 moderately trained panelists conducted in May 2021 at the Riau Health Polytechnic Food Laboratory with 4 treatments. Treatment was 0% (control), 60% red bean flour and 40% tofu dregs flour, 40% red bean flour and 60% tofu dregs flour, 50% red bean flour, and 50% tofu dregs flour. The level of preference measured is taste, aroma, color, and texture. To analyze the data obtained using one-way ANOVA analysis with a significance level of  $p < 0.05$ .

The results of this study were the formulation of red bean flour and tofu dregs flour had no effect on the level of preference for aroma and color in tempeh cookies because they produced a significant value of  $p > 0.05$  and red bean flour and tofu dregs flour had an effect on the level of preference for texture and taste in tempeh cookies because they produced significance value  $p < 0.05$ . The best treatment was obtained in the S3 treatment (50% red bean flour and 50% tofu dregs flour) on average at each level of preference. Suggestions for further research are to do a protein test on tempeh cookies and utilize red bean flour and tofu dregs flour against other types of cookies. Suggestions for further research are to do a protein test on tempeh cookies and utilize red bean flour and tofu dregs flour against other types of cookies.

**Bibliography : 36 (2009 - 2020)**

**Keywords : Red Beans Flour, Tofu Dregs Flour, Tempeh Cookies**