

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

TUGAS AKHIR, JANUARI 2021

DEA ANANDA SYAHPUTRI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG DAUN KELOR
(*MORINGA OLEIFERA*) TERHADAP TINGKAT KESUKAAN *COOKIES***

INTISARI

Pengolahan tempe dan daun kelor menjadi tepung ialah untuk meningkatkan nilai jual dan nilai guna yang mudah diolah menjadi suatu produk dan dapat digunakan sebagai bahan substitusi untuk pengembangan produk pangan dan nilai gizi produk. Salah satu produk pengolahan dari tepung tempe dan tepung daun kelor adalah pembuatan *cookies*. *Cookies* merupakan salah satu kue kering yang banyak diminati oleh seluruh kalangan umur mau dari anak – anak sampai dewasa. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung tempe dan tepung daun kelor terhadap tingkat kesukaan *cookies*.

Penelitian ini bersifat eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 3 perlakuan dan 1 kontrol, dari jumlah perbandingan tepung terigu, tepung tempe, tepung daun kelor yaitu A0 100% : 0% : 0% , A1 82% : 15% : 3%, A2 75% : 20% : 5%, A3 68% : 25% : 7%. Pengujian dilakukan oleh 20 orang panelis terhadap sifat organoleptik yang meliputi uji hedonik terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur. Analisis uji statistik diawali dengan analisis distribusi normalitas, karena tidak berdistribusi normal dimana $p < 0,05$ dilanjutkan dengan uji non parametrik kruskal wallis.

Dari penelitian ini diperoleh hasil bahwa *cookies* (A1) dengan perbandingan tepung terigu 82% : tepung tempe 15% : tepung daun kelor 3%, merupakan *cookies* dengan tingkat kesukaan tertinggi dari segi rasa, warna, aroma dan teksturnya. Penambahan tepung tempe dan tepung daun kelor pada *cookies* memberikan pengaruh nyata pada rasa, warna, aroma dan tekstur *cookies*.

Daftar Pustaka :17 (2010 – 2020)

Kata kunci : *Cookies*, Tepung Daun Kelor, Tepung Tempe, Organoleptik

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

FINAL PROJECT, JANUARI 2021

DEA ANANDA SYAHPUTRI

THE EFFECT OF SUBSTITUTION OF TEMPE FLOUR AND MORINGA OLEIFERA (MORINGA OLEIFERA) FLOUR ON COOKIES PREFERENCE LEVEL

ABSTRACK

The processing of tempeh and Moringa leaves into flour is to increase the selling value and use value which is easily processed into a product and can be used as a substitute material for the development of food products and the nutritional value of the product. One of the processing products from tempe flour and Moringa leaf flour is the manufacture of cookies. Cookies are one of the pastries that are in great demand by all ages, from children to adults. The purpose of this study was to determine the effect of adding tempeh flour and Moringa leaf flour to the level of preference for cookies.

This research is experimental with a completely randomized design (CRD) using 3 treatments and 1 control, from the total ratio of wheat flour, tempeh flour, moringa leaf flour, namely A0 100% : 0% : 0% , A1 82% : 15%: 3%, A2 75% : 20% : 5%, A3 68%: 25% : 7%. Tests were carried out by 20 panelists on organoleptic properties which included hedonic tests on color, taste, aroma, and texture. Statistical test analysis begins with an analysis of the normality distribution, because it is not normally distributed where $p < 0.05$, followed by a non-parametric Kruskal Wallis test.

From this study, it was found that cookies (A1) with a ratio of 82% wheat flour: 15% tempeh flour: 3% Moringa leaf flour, were cookies with the highest level of preference in terms of taste, color, aroma and texture. The addition of tempe flour and Moringa leaf flour to cookies has a significant effect on the taste, color, aroma and texture of cookies.

Bibliography : 17 (2010 – 2020)

Keyword : Cookies, Moringa Leaf Flour, Tempe Flour, Organoleptic