

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

**TUGAS AKHIR, 2022**

**SYAHRANI FADILLAH HANUM**

**TINGKAT KESUKAAN DAN KADAR SERAT KASAR PADA *COOKIES*  
DENGAN PENAMBAHAN BONGGOL NANAS (*ANANAS COMOSUS*)**

**XIV + 63 Halaman + 11 Tabel + 5 Gambar + 18 Lampiran**

---

**INTISARI**

Masalah gizi obesitas umumnya disebabkan kurangnya asupan serat. Serat memiliki efek positif bagi sistem metabolisme tubuh manusia. Salah satu buah yang terkenal dengan kandungan seratnya adalah nanas. Nanas merupakan buah-buahan yang banyak mengandung serat dengan jumlah 1,4 gram/100 gram, selain itu nanas juga merupakan buah-buahan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia akan tetapi hanya bagian daging buahnya saja yang dimanfaatkan sedangkan bagian bonggol dan kulitnya hanya menjadi limbah buangan saja yang belum banyak dimanfaatkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, warna, tekstur dan aroma pada *cookies* dengan penambahan bonggol nanas.

Penelitian ini bersifat eksperimental yang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan. Adapun perlakuannya terdiri dari 4 perlakuan dengan 1 perlakuan kontrol yaitu *cookies* tanpa bonggol nanas (F0), 63% bonggol nanas (F1), 75% bonggol nanas (F2), 88% bonggol nanas (F3) dan 100% bonggol nanas (F4). Penelitian ini mengukur tingkat kesukaan terhadap rasa, warna, tekstur dan aroma dengan panelis agak terlatih sebanyak 25 orang. Formulasi *cookies* terpilih diuji serat kasar dengan metode *foss analytic*. Analisa data menggunakan *one way anova*, apabila ditemukan perbedaan nyata maka dilakukan uji lanjut Duncan.

Hasil penelitian lanjutan didapatkan hasil uji organoleptik pada *cookies* bonggol nanas F1 lebih disukai dari pada F0, F2, F3 dan F4. Kadar air *cookies* bonggol nanas pada perlakuan F0, F1, F2, F3 dan F4 adalah 4,51%, 4,56%, 5,73% dan 6,16% kadar air tersebut telah memenuhi SNI 2973:2011, sedangkan nilai kadar serat pada *cookies* bonggol nanas F0 dan F1 adalah 4,9020% dan 11,7647%.

**Daftar Pustaka : 39 Referensi (2009-2021)**

**Kata Kunci : Masalah Gizi Obesitas, Serat, Bonggol Nanas, *Cookies***

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

**FINAL PROJECT, 2022**

**SYAHRANI FADILLAH HANUM**

**LEVEL OF FAVOR AND CRUDE FIBER LEVELS IN COOKIES WITH THE  
ADDITION OF PINEAPPLE HUMP (ANANAS COMOSUS)**

**XIV + 63 Pages + 11 Tables + 5 Pictures + 18 Attachements**

---

**ABSTRACT**

The nutritional problem of obesity is generally caused by a lack of fiber intake. Fiber has a positive effect on the human body's metabolic system. One fruit that is famous for its fiber content is pineapple. Pineapple is a fruit that contains a lot of fiber with an amount of 1.4 grams/100 grams, besides that pineapple is also a fruit that is widely consumed by the Indonesian people but only the flesh of the fruit is used for the hump and skin. become waste that has not been widely used. The purpose of this study was to determine the level of preference of the panelists on the taste, color, texture and aroma of cookies with the addition of pineapple hump.

This study is an experimental study using a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments. The treatment consisted of 4 treatments with 1 cookies treatment without pineapple hump (F0), 63% pineapple hump (F1), 75% pineapple hump (F2), 88% pineapple hump (F3) and 100% pineapple hump (F4). This study measures the level of preference for taste, color, texture and aroma with an increasing panel of 25 people. The selected formula cookies were tested for crude fiber by the Foss analytic method. Data analysis using one-way ANOVA, if a significant difference is found, Duncan's further test is carried out.

The results of further research showed that the organoleptic test results on pineapple hump cookies were F1 more preferred than F0, F2, F3 and F4. The moisture content of pineapple hump cookies in the treatment of F0, F1, F2, F3 and F4 was 4.51%, 4.56%, 5.73% and 6.16%. The moisture content met SNI 2973:2011, while the fiber content value on pineapple hump cookies F0 and F1 were 4.9020% and 11.7647%, respectively.

**Bibliography : 39 References (2009-2021)**

**Keywords : Obesity Nutritional Problems, Fiber, Hump, Cookies**