

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU JURUSAN GIZI**

TUGAS AKHIR, JUNI 2022

ANNISA FAJRIA

**UJI TINGKAT KESUKAAN DAN ANALISA KADAR ZAT BESI
(Fe) PADA COOKIES PUREE BIT**

60 Halaman + 10 Tabel + 7 Gambar + 7 Lampiran

ABSTRAK

Cookies adalah salah satu jenis makanan ringan yang banyak digemari oleh semua kalangan, seperti anak-anak, remaja sampai orang tua. *Cookies* memiliki rasa enak dan bertekstur renyah (Setjen Pertanian, 2020). Tanaman buah bit ini banyak digemari oleh masyarakat yang memiliki rasa yang enak manis, manis, agak renyah dan merupakan sumber vitamin A dan vitamin C, serta memiliki kandungan betalain (pigmen betasianin) yang cukup tinggi, sehingga dapat digunakan sebagai sumber antioksidan yang dapat mencegah penyakit kanker (Sari et al., 2016).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat besi (Fe) pada *cookies* yang ditambahkan puree bit. Penelitian ini bersifat eksperimental menggunakan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan dan satu control adapun perbandingan bit antar perlakuan yaitu 67%, 83% dan 100%. Analisa data menggunakan *one way anova*, apabila ditemukan perbedaan nyata maka dilanjutkan uji lanjutan *Duncan*.

Hasil menunjukkan terdapat adanya perbedaan nyata terhadap rasa dan warna *cookies* puree bit. Sedangkan untuk aroma dan tekstur tidak ada perbedaan nyata. *Cookies* puree bit dengan tingkat kesukaan tertinggi adalah pada perlakuan P1 (67% puree bit).

Daftar Pustaka : (2010-2021)

Kata Kunci : Buah bit, Cookies, Zat besi, Uji Organoleptik

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

FINAL PROJECT, 22 JUNE 2022

ANNISA FAJRIA

**PREFERENCE LEVEL TEST AND ANALYSIS OF IRON
LEVEL ON PUREE BEET COOKIES**

60 Pages + 10 Tables + 7 Pictures + 7 Attachment

ABSTRACT

Cookies are one type of snack that is favored by all groups, such as children, teenagers to the elderly. Cookies have a good taste and crunchy texture (Setjen Agriculture, 2020). This beetroot plant is loved by many people because it has a delicious, sweet, slightly crunchy taste and is a source of vitamin A and vitamin C, and has a fairly high content of betalain (betasianin pigment), so it can be

This study aims to determine the level of preference and the content of iron (Fe) in cookies with beet puree added. This research is an experimental research design using a completely randomized design (CRD) with three treatments and one control while the bit ratio between treatments is 67%, 83 and 100%. Data analysis using one way ANOVA, if a significant difference is found, then Duncan's follow-up test is continued.

The results showed that there was a significant difference in the taste and color of puree beet cookies. As for the aroma and texture there is no real difference. Puree beet cookies with the highest level of preference were in treatment P1 (67% puree beets).

Bibliography : (2010-2021)

Keyword : Fruit Bit, Cookies, Zinc, Organoleptic Test