

**DAYA TERIMA *COOKIES* DENGAN VARIASI PENAMBAHAN
TEMPE DAN TEPUNG TALAS UNTUK PENDERITA
PENYAKIT JANTUNG**

RHOUDAH SUPRAPTO



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2024**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bawa tugas akhir yang berjudul **“Daya Terima Cookies dengan Variasi Penambahan Tempe dan Tepung Talas untuk Penderita Penyakit Jantung”** adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 16 Mei 2024



Rhoudah Suprpto

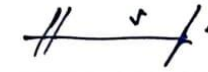
P032113411074

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Daya Terima Cookies dengan Variasi Penambahan Tempe dan Tepung Talas untuk Penderita Penyakit Jantung
Nama : Rhoudah Suprpto
NIM : P032113411074

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

Pembimbing 1 :
Hesti Atasasih, SP, MKM



Pembimbing 2 :
Yolahumaroh, SKM, MPH



Penguji :
Dewi Septiana M.H



Diketahui Oleh :
Ketua Jurusan
Fitri, SP, M.KM
NIP.198008132006042010



Tanggal Ujian :
21 Mei 2024

Tanggal Lulus :

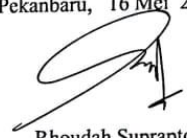
KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul **“Daya Terima Cookies dengan Variasi Penambahan Tempe dan Tepung Talas untuk Penderita Penyakit Jantung”** ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus-tulusnya kepada :

1. Ibu Rully Hevriani selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau .
2. Ibu Fitri selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau.
3. Ibu Hesti Atasasih selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik.
4. Ibu Yolahumaroh selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu, dan pikiran serta penuh kesabaran telah membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan laporan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Dewi Septiana selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Roau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya dan administrasi sampai akhir proses pembuatan laporan Tugas Akhir.
7. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan terbaik kepada saya.
8. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa penyusunan usulan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 16 Mei 2024



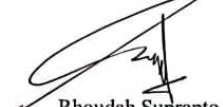
Rhoudah Suprpto

**PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI
SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul **“Daya Terima Cookies dengan Variasi Penambahan Tempe dan Tepung Talas untuk Penderita Penyakit Jantung”** ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak mengandung plagiat. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.

Pekabaru, 16 Mei 2024


Rhoudah Suprpto
P032113411074

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	iv
HALAMAN PENGESAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
RIWAYAT HIDUP	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Bagi Penulis	4
1.4.2 Bagi Masyarakat.....	4
1.4.3 Bagi Jurusan Gizi	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Penyakit Jantung	5
2.2 Syarat Diet Penyakit Jantung	6
2.3 Cookies.....	6
2.4 Tepung Terigu.....	8
2.5 Tepung Talas.....	9
2.6 Tempe	10
2.7 Telur	11
2.8 Margarin.....	12
2.9 Susu Bubuk	12
2.10 Baking Powder	13
2.11 Daya Terima	13
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	17
3.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	17
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	17

3.3 Penelitian Pendahuluan	17
3.4 Penelitian Lanjutan.....	17
3.5 Alat dan Bahan	18
3.6 Rancangan Penelitian	18
3.7 Prosedur Kerja.....	19
3.8 Pengumpulan, Pengolahan, dan Analisis Data.....	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1 Deskripsi Produk.....	21
4.2 Hasil Uji Tingkat Daya Terima.....	23
4.3 Hasil Uji Organoleptik.....	23
BAB V PENUTUP	29
5.1 Kesimpulan	29
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Standar SNI 3751-2018.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. Kandungan Zat Gizi Tepung Terigu	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. Kandungan Zat Gizi Tepung Talas	Error! Bookmark not defined.
Table 4. Kandungan Zat Gizi Tempe.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 5. Rancangan Penelitian Cookies Tempe Tepung Talas..	Error! Bookmark not defined.
Table 6. Penggunaan Bahan Cookies Setiap Perlakuan Dalam Satuan (gram) ...	Error! Bookmark not defined.
Tabel 7. Deskripsi Produk.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 8. Hasil Uji Daya Terima	Error! Bookmark not defined.
Tabel 9. Daya Terima Warna	Error! Bookmark not defined.
Tabel 10. Daya Terima Tekstur	Error! Bookmark not defined.
Tabel 11. Daya Terima Aroma.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 12. Daya Terima Rasa.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Gambar Prosedur Kerja Pembuatan Produk.....**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Surat Izin Penelitian..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 2. Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden.....**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 3. Formulir Penilaian Uji Organoleptik **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 4. Dokumentasi Pembuatan Produk Cookies Tempe Tepung Talas ...**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 5. Dokumentasi Uji Organoleptik..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 6. Form Konsultasi Bimbingan TA Pembimbing 1 ...**Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 7. Form Konsultasi Bimbingan TA Pembimbing 2 ...**Error! Bookmark not defined.**