

**TINGKAT KESUKAAN *COOKIES* DENGAN SUBTITUSI
TEPUNG BAYAM MERAH (*AMARANTHUS TRICOLOR L*)
DAN TEPUNG HATI AYAM**

IMELDA FEBRIANA



**JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTRIAN
KESEHATAN RIAU
PEKANBARU**

2025

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan *Cookies* dengan Substitusi Tepung Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L*) dan Tepung Hati Ayam” 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, 20 Mei 2025



Imelda Febriana

P032213411018

PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “Uji Tingkat Kesukaan *Cookies* dengan Substitusi Tepung Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L*) Dan Tepung Hati Ayam” ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak megandung plagiat. Sumber informasi yang berasal atau di kutip dari karya yang di terbitkan maupun tidak di terbitkan dari penulis lain telah di sebutkan dalam teks dan di cantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis.

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

Pekanbaru, 20 Mei 2025



Imelda Febriana

P032213411018

**UJI TINGKAT KESUKAAN *COOKIES* DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG BAYAM MERAH (*AMARANTHUS TRICOLOR L*)
DAN TEPUNG HATI AYAM**

IMELDA FEBRIANA

Tugas Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli madya pada Program Studi Gizi

**JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN
KESEHATAN RIAU
PEKANBARU
2025**

HALAMAN PENGUJI

Penguji pada Tugas Akhir : Roziana, SST, M. Gizi
Falinda Oktariani, M,Pd

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Tingkat Kesukaan *Cookies* dengan Substitusi
Tepung Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L*)
Dan Tepung Hati Ayam
Nama : Imelda Febriana
NIM : P032213411018

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 :
Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes



Penguji 1 :
Roziana, SST, M.Gizi



Penguji 2 :
Falinda Oktariani, M.Pd



Diketahui oleh
Ketua Jurusan
Sri Mulyani, STP, M.Si
NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian : 26, Mei 2025

Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan *Cookies* dengan Substitusi Tepung Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L*) Dan Tepung Hati Ayam” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan Laporan Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelah 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 terima kasih setulus – tulusnya kepada :

1. Rully Hevrialni, SST, Bdn, M.Keb, M.H selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau
3. Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik.
4. Roziana, SST, M. Gizi selaku penguji I yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan Laporan Tugas Akhir.
5. Falinda Oktariani, M.Pd selaku penguji II yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan Laporan Tugas Akhir.
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staff yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan Laporan Tugas Akhir.
7. Kepada Kedua orang tua penulis, Bapak Gusmundir dan ibu Hj. Suciayah yang telah memberikan dukungan dan do’a kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini, semoga ayah

dan ibu selalu sehat dan menemani segala proses ku hingga kelak anakmu ini bisa menjadi sosok yang bisa engkau banggakan.

8. Kepada kakak ku Suliza Mariska, S.Sos dan adiku Muhammad aiqal prayoga terima kasih atas do'a dan semangat yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Mari tumbuh bersama untuk membahagiakan kedua surga kita.
9. Kepada diri sendiri terima kasih telah bertahan sampai dititik ini, tidak mudah untuk sampai dititik ini dengan segala hambatan dan rintangan yang cukup sulit namun dapat dilewati, teruslah tumbuh dan menjadi pribadi yang lebih kuat agar bisa mewujudkan segala impian – impian mu dimasa depan.
10. Kepada keluarga besar penulis yang tidak bisa disebutkan satu perstau, terima kasih atas segala dukungan do'a dan semangat yang telah diberikan kepada penulis.
11. Teman – teman dan sahabat, anak kos dan teman – teman kelas gizone yang telah mengiringi perjalanan penulis selama masa perkuliahan dan penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan 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, 20 Mei 2025



Imelda Febriana

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
HALAMAN PENGUJI	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
RIWAYAT HIDUP.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan.....	5
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Bagi Peneliti.....	5
1.4.2 Bagi Institusi	6
1.4.3 Bagi Masyarakat	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 <i>Cookies</i>	7
2.1.1 Sejarah <i>Cookies</i>	7
2.1.2 Pengertian <i>Cookies</i>	7
2.2 Bayam merah.....	8
2.2.1 Pengertian Bayam Merah	8
2.2.2 Manfaat Bayam Merah	8
2.2.3 Kandungan Gizi Bayam Merah.....	9
2.2.4 Tepung Bayam Merah	9
2.3 Hati Ayam.....	10
2.3.1 Pengertian Hati Ayam.....	10
2.3.2 Kandungan Gizi Hati Ayam	10
2.4 Uji organoleptik.....	11
2.4.1 Pengertian Uji Organoleptik.....	11

2.4.2	Macam – Macam Panelis	12
2.4.3	Uji Hedonik	13
BAB III	METODE PENELITIAN	15
3.1	Jenis dan Desain Penelitian	15
3.2	Waktu Dan Tempat	15
3.3	Penelitian Pendahuluan	15
3.4	Penelitian Lanjutan.....	16
3.5	Alat Dan Bahan	16
3.5.1	Alat.....	16
3.5.2	Bahan.....	17
3.6	Rancangan Penelitian	17
3.7	Prosedur Penelitian.....	19
3.7.1	Prosedur Pembuatan Tepung Hati Ayam	19
3.7.2	Prosedur Pembuatan Tepung Bayam Merah	20
3.7.3	Prosedur Pembuatan <i>Cookies</i> Bayam Merah dan Hati Ayam ...	21
3.8	Pengumpulan Dan Analisis Data	22
3.8.1	Pengumpulan Data	22
3.8.2	Peralatan uji organoleptik.....	22
3.8.3	Persyaratan pelaksanaan uji organoleptik	22
3.8.4	Pengolahan Data.....	24
3.8.5	Analisa Data	25
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
4.1	Hasil dan Pembahasan.....	26
4.1.1	Deskripsi Produk	26
4.1.2	Uji Organoleptik.....	28
4.1.3	Tingkat Kesukaan Warna	29
4.1.4	Tingkat Kesukaan Aroma.....	30
4.1.5	Tingkat Kesukaan Rasa	32
4.1.6	Tingkat Kesukaan Tekstur	33
BAB V	PENUTUP	36
5.1	Kesimpulan.....	36
5.2	Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA.....		37
LAMPIRAN.....		40

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Bayam Merah Berdasarkan TKPI 2020	9
Tabel 2. Kandungan Gizi Hati Ayam Berdasarkan TKPI 2020.....	11
Tabel 3. Hasil Penelitian Pendahuluan.....	16
Tabel 4. Rancangan Penelitian	18
Tabel 5. Formulasi Cookies.....	18
Tabel 6. Produk Penelitian Cookies dengan substitusi tepung bayam merah dan tepung hati ayam	26
Tabel 7. Hasil Penelitian Cookies dengan substitusi tepung bayam merah dan tepung hati ayam	27
Tabel 8. Hasil Uji Organoleptik Cookies dengan substitusi tepung bayam merah dan tepung hati ayam	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Persetujuan	40
Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik	41
Lampiran 3. Proses Pembuatan Tepung Bayam Merah	43
Lampiran 4. Proses Pembuatan Tepung Hati Ayam	46
Lampiran 5. Proses Pembuatan Cookies	48
Lampiran 6. Hasil uji One Way Anova Aspek Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur	56
Lampiran 7. Hasil Uji Duncan Aspek Warna, Rasa, Aroma, dan Tekstur....	62
Lampiran 8. Surat Izin Pra Penelitian	63
Lampiran 9. Surat izin Penelitian	64
Lampiran 10. Surat Kaji Etik Izin Penelitian	65
Lampiran 11. Formulir Konsultasi Bimbingan Tugas Akhir Seminar Proposal dan Seminar Hasil	66

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Inhil pada tanggal 09 bulan Februari tahun 2005 sebagai anak ke 2 dari pasangan bapak Gusmundir dan ibu Hj. Suciyah Pendidikan sekolah menengah atas (SMA) ditempuh di sekolah SMA Negeri 1 Reteh, dan lulus pada tahun 2022. Pada tahun 2022, penulis diterima sebagai mahasiswa program diploma 3 di Program Studi Gizi di Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Riau.