

ABSTRAK

IMELDA FEBRIANA Uji Tingkat Kesukaan *Cookies* dengan Substitusi Tepung Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L*) Dan Tepung Hati Ayam. Di bimbing oleh Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes

Masalah gizi, khususnya anemia, masih menjadi perhatian utama di Indonesia. Salah satu solusi untuk mengatasinya adalah dengan inovasi pangan berbasis sumber zat besi seperti bayam merah dan hati ayam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap *Cookies* yang dibuat dengan substitusi tepung bayam merah dan penambahan tepung hati ayam. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan: F0 (kontrol), F1 (10g : 10g tepung hati ayam), F2 (20g : 20g), dan F3 (30 : 30). Uji organoleptik dilakukan oleh 35 panelis agak terlatih terhadap parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur menggunakan skala hedonik. Hasil analisis menunjukkan bahwa formulasi F1 paling disukai oleh panelis dalam seluruh parameter, dengan nilai rata-rata tertinggi pada warna (4,48), aroma (4,45), rasa (4,65), dan tekstur (4,48). Semakin tinggi substitusi tepung bayam merah dan hati ayam, tingkat kesukaan menurun akibat perubahan warna menjadi lebih gelap, rasa menjadi lebih pahit, serta aroma dan tekstur yang kurang disukai. Analisis statistik *One Way Anova* menunjukkan terdapat perbedaan nyata ($p < 0,05$) pada semua parameter diantara keempat formulasi, menandakan substitusi tepung bayam merah dan tepung hati ayam memberikan pengaruh yang signifikan terhadap setiap formulasi. Selanjutnya dilakukan uji lanjutan yaitu uji *Duncan*. Dari penelitian ini diperoleh hasil bahwa *cookies* dengan substitusi tepung bayam merah dan tepung hati ayam memberikan pengaruh nyata pada Tingkat kesukaan rasa, aroma, warna, dan tekstur *cookies* yang dihasilkan. Tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur tertinggi pada perlakuan F1 (10 gram tepung bayam merah dan 10 gram tepung hati ayam). sedangkan kesukaan panelis terhadap rasa, aroma, warna, dan tesktur terendah pada perlakuan F3 (30 gram tepung bayam merah dan 30 gram tepung hati ayam).

Kata kunci: *Cookies*, bayam merah, hati ayam, uji organoleptik, tingkat kesukaan.

ABSTRACT

IMELDA FEBRIANA Test of Cookies Preference Level with Red Spinach Flour Substitution (*Amaranthus Tricolor* L) and of Chicken Liver Flour. Guid by Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes

Nutritional problems, especially anemia, are still a major concern in Indonesia. One solution to overcome this is with food innovation based on iron sources such as red spinach and chicken liver. This study aims to determine the level of preference for Cookies made with red spinach flour substitution and the addition of chicken liver flour. The research method used a Completely Randomized Design (CRD) with four treatments: F0 (control), F1 (10g: 10g chicken liver flour), F2 (20g: 20g), and F3 (30: 30). Organoleptic tests were carried out by 35 semi-trained panelists on color, aroma, taste, and texture parameters using a hedonic scale. The results of the analysis showed that the F1 formulation was most preferred by the panelists in all parameters, with the highest average values for color (4.48), aroma (4.45), taste (4.65), and texture (4.48). The higher the substitution of red spinach flour and chicken liver, the level of preference decreased due to changes in color to become darker, the taste became more bitter, and the aroma and texture were less preferred. Statistical analysis of One Way Anova showed that there were significant differences ($p < 0.05$) in all parameters between the four formulations, indicating that the substitution of red spinach flour and chicken liver flour had a significant effect on each formulation. Furthermore, a further test was carried out, namely the Duncan test. From this study, the results showed that cookies with red spinach flour and chicken liver flour substitution had a significant effect on the level of preference for the taste, aroma, color, and texture of the cookies produced. The panelists' preference for taste, aroma, color, and texture was highest in treatment F1 (10 grams of red spinach flour and 10 grams of chicken liver flour). while the panelists' preference for taste, aroma, color, and texture was lowest in treatment F3 (30 grams of red spinach flour and 30 grams of chicken liver flour).

Keywords: Cookies, red spinach, chicken liver, organoleptic test, level of preference.