

**UJI TINGKAT KESUKAAN COOKIES
DENGAN PENAMBAHAN LABU SIAM**

BUTET SRI WAHYUNI



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “uji tingkat kesukaan cookies dengan penambahan labu siam” 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, 15 oktober 2024



Butet Sri Wahyuni

P032213411049

ABSTRAK

BUTET SRI WAHYUNI, Uji Tingkat Kesukaan Cookies Dengan Penambahan Labu Siam. Dibimbing Oleh SRI MULYANI

Konsumsi sayur dan buah di Indonesia masih tergolong rendah, sehingga diperlukan inovasi dalam pengolahan pangan untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap sayuran. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan (uji hedonik) terhadap cookies dengan penambahan labu siam yang dikenal memiliki berbagai manfaat kesehatan. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan, yaitu P0 (tanpa labu siam), P1 (20% labu siam), P2 (30% labu siam), dan P3 (40% labu siam). Uji tingkat kesukaan (uji hedonic) dilakukan terhadap atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur menggunakan skala hedonik oleh 30 panelis agak terlatih. Hasil analisis menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan ($p > 0,05$) pada seluruh parameter uji antara perlakuan, namun cookies dengan penambahan labu siam tetap dapat diterima oleh panelis. Perlakuan P1 menunjukkan tingkat kesukaan tertinggi terhadap rasa 5,6 (suka), tekstur 5,30 (agak suka), warna 5,30 (agak suka) dan aroma 5,4 (agak suka). Penambahan labu siam pada cookies dapat menjadi alternatif inovasi pangan yang bernilai gizi dan tetap disukai konsumen.

Kata kunci: cookies, labu siam, uji hedonik, inovasi pangan

ABSTRACT

BUTET SRI WAHYUNI, Test The Level Of Preference For Cookies With The Addition Of Chayote By SRI MULYANI

Consumption of vegetables and fruits in Indonesia is still relatively low, so innovation in food processing is needed to increase public interest in vegetables. This study aims to determine the level of preference (hedonic test) for cookies with the addition of chayote which is known to have various health benefits. The study used a Completely Randomized Design (CRD) with four treatments, namely P0 (without chayote), P1 (20% chayote), P2 (30% chayote), and P3 (40% chayote). Organoleptic tests were conducted on the attributes of color, aroma, taste, and texture using a hedonic scale by 30 semi-trained panelists. The analysis results showed that there were no significant differences ($p>0.05$) in all test parameters between treatments, but cookies with the addition of chayote were still acceptable by the panelists. Treatment P1 showed the highest level of preference for taste 5.60 (like), texture 5.30 (somewhat like), color 5.30 (somewhat like) and aroma 5.37 (somewhat like). Adding chayote to cookies can be an alternative food innovation that is nutritious and still popular with consumers.

Keywords: Cookies, Chayote, Hedonic Test, Food Innovation

HALAMAN PENGESAHAN

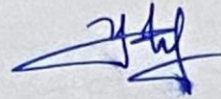
Judul Tugas Akhir : Uji tingkat kesukaan cookies dengan penambahan labu siam
Nama : Butet Sri Wahyuni
Nim : P032213411049

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

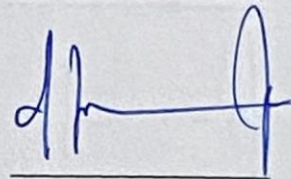
Pembimbing I :
Sri Mulyani STP, M.Si



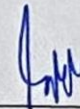
Penguji I :
Yolahumaroh, SKM, MPH



Penguji II :
Nur Kholis, M.Pd



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



Tanggal Ujian : 27 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 penambahan labu siam” 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. Rully Hevrialni, SST, Bdn, M.Keb selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau dan pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik
3. Yolahumaroh, SKM, MPH selaku penguji I yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini
4. Nur Kholis, M.Pd selaku penguji II yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini
5. Seluruh dosen jurusan gizi politeknik kesehatan kementerian kesehatan telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan
6. Orang tua tercinta, yang selalu menjadi sumber kekuatan dan inspirasi. Doa, dukungan moral, serta kasih sayang yang tiada henti telah memberikan penulis semangat untuk terus berjuang menyelesaikan pendidikan ini.
7. Saudara-saudara kandung tercinta : Tuntu Midin, Anga Piyo, dan Acu Misar, yang telah menjadi sumber semangat, motivasi, dan doa yang tulus. Kehadiran mereka memberikan arti besar dalam perjalanan pendidikan penulis hingga titik ini.
8. Sahabat sahabat penulis : Eka Fajri dan Cindy Fitriani yang telah kebersamai ketika suka maupun duka, selalu mendengarkan keluh kesah penulis, memberikan dukungan dan semangat kepada penulis

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, 5 Oktober 2024

Butet Sri Wahyuni

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
RIWAYAT HIDUP	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Bagi Penulis	4
1.4.2 Bagi Institusi	4
1.5 Ruang Lingkup	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Labu Siam.....	5
2.2 Cookies.....	7
2.3 Bahan Utama Cookies	8
2.4 Panelis	10
2.5 Uji Hedonik (Uji Tingkat Kesukaan)	11
BAB III METODE PENELITIAN	12

3.1 Tempat dan waktu pelaksanaan.....	12
3.2 Bahan Dan Alat	12
3.2.1 Bahan	12
3.2.2 Alat.....	12
3.3 Cara Pengumpulan dan Analisis Data	12
3.4 Prosedur Penelitian.....	13
3.4.1. Perlakuan Terhadap Buah Labu Siam	13
3.5 Rancangan Penelitian	14
3.5.1 Penelitian Pendahuluan.....	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Deskripsi Produk	18
4.2 Hasil Uji Tingkat Kesukaan	20
4.3 Hasil Tingkat Kesukaan Terhadap Cookies	20
BAB V PENUTUP	26
5.1 Kesimpulan.....	26
5.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN.....	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Labu siam	5
Gambar 2. Snickerdoodle cookies.....	8
Gambar 3. Perlakuan terhadap labu siam.....	13
Gambar 4. Prosedur cookies	14
Gambar 5. Hasil tingkat kesukaan warna cookies	21
Gambar 6. Hasil tingkat kesukaan aroma cookies	22
Gambar 7. Persentase tingkat kesukaan panelis terhadap rasa cookies	23
Gambar 8. Persen tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur cookies ...	24

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan gizi pada labu siam segar (TKPI, 2017).....	7
Tabel 2. Rancangan Penelitian Pembuatan Cookies	14
Tabel 3. Hasil Uji Pendahuluan Cookies.....	15
Tabel 4. Deskripsi Cookies Penambahan Labu Siam.....	18
Tabel 5. Hasil Analisis Tingkat Kesukaan Cookies Dengan Penambahan Labu siam	20

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden.....	31
Lampiran 2. Formulir Penilaian Uji Organoleptik	32
Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna Cookies Dengan Penambahan Labu Siam	34
Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma Cookies Dengan Penambahan Labu Siam	35
Lampiran 5. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa Cookies Dengan Penambahan Labu Siam	36
Lampiran 6. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur Cookies Dengan Penambahan Labu Siam	37
Lampiran 7. Hasil Analisis Terhadap Warna Cookies	38
Lampiran 8. Hasil Analisis Terhadap Aroma Cookies.....	40
Lampiran 9. Hasil Analisis Terhadap Rasa Cookies	42
Lampiran 10. Hasil Analisis Terhadap Tekstur Cookies.....	44
Lampiran 11. Dokumentasi Kegiatan.....	46