

**UJI TINGKAT KESUKAAN *CRISPY COOKIES*
DENGAN PENAMBAHAN TEMPE**

RIFKA MEILA SAPUTRI



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
PEKANBARU
2025**

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan Produk *Crispy Cookies* dengan Variasi Penambahan Tempe” 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, 13 Juni 2025



Rifka Meila Saputri

P032213411031

PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “ Uji Tingkat Kesukaan *Crispy Cookies* dengan Penambahan Tempe” ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak mengandung plagiat. Sumber informasi yang berasal dan dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian karya tulis.

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

Pekanbaru, 13 Juni 2025



Rifka Meila Saputri

P032231411031

**UJI TINGKAT KESUKAAN *CRISPY COOKIES*
DENGAN PENAMBAHAN TEMPE**

RIFKA MEILA SAPUTRI

Tugas Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya pada program Studi Gizi

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI PEKANBARU
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Uji Tingkat Kesukaan *Crispy Cookies* dengan Penambahan Tempe

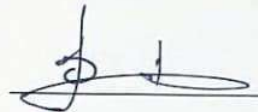
Nama : Rifka Meila Saputri

NIM : P032213411031

Disarankan Oleh

Pembimbing I :

Roziana, SST, M. Gizi



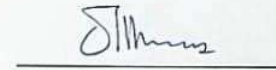
Penguji I :

Dra. Lily Restusari, Apt, M.Farm.



Penguji II :

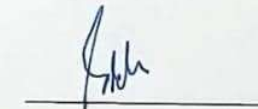
Yessi Alza, SST, M.Biomed



Diketahui Oleh Ketua Jurusan Gizi :

Sri Mulyani, STP, M.Si

NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian : 13 Juni 2025

Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan laporan tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan Crispy Cookies dengan Penambahan Tempe” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan usulan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses usulan 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. Roziana, SST, M. Gizi selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik.
4. Dra. Lily Restusari, M.Farm, Apt selaku penguji I yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan Laporan Tugas Akhir ini.
5. Yessi Alza, SST, M.Biomed selaku penguji II yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan Laporan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staf yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan Laporan Tugas Akhir.
7. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan do’a, pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis
8. Teman – teman dan sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa penyusunan usulan 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, 13 Juni 2025

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Rifka Meila Saputri', with a horizontal line above it.

Rifka Meila Saputri

P032213411031

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	3
ABSTRAK	4
ABSTRACT.....	5
iii	
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA.....	6
LEMBAR PENGESAHAN.....	6
KATA PENGANTAR	6
DAFTAR ISI	9
DAFTAR TABEL	11
DAFTAR GAMBAR	12
DAFTAR LAMPIRAN	13
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan	3
1.3.1. Tujuan Umum	3
1.3.2. Tujuan Khusus	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.4.1. Manfaat Bagi Penulis	4
1.4.2. Manfaat Bagi Panelis	4
1.4.3. Manfaat Bagi Institusi	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. <i>Crispy Cookies</i>	4
2.2. Tempe	5
2.3. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>Crispy Cookies</i>	8
2.4. Uji organoleptic	14
2.5. Uji Hedonik.....	15
2.6. Panelis	15
2.7. Takaran Pembuatan <i>Crispy cookies</i>	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	20
3.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	20
3.2 Tahap Penelitian.....	20

3.3 Penelitian Lanjutan	23
3.4 Alat dan Bahan.....	23
3.5 Rancangan Penelitian.....	24
3.6 Prosedur Penelitian	25
3.7 Pengumpulan, Pengolahan, dan Analisis Data	26
3.7.1 Pengumpulan Data	26
3.7.2 Pengolahan Data	26
3.7.3 Analisis Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1 Deskripsi Produk.....	28
4.2 Hasil Uji Kesukaan	30
BAB V PENUTUP	37
5.1 Kesimpulan	37
5.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan gizi tempe.....	6
Tabel 2 Kandungan gizi tepung.....	9
Tabel 3 Kandungan gizi telur.....	10
Tabel 4 Karakteristik bahan.....	16
Tabel 5 Spesifikasi alat.....	21
Tabel 6 Takaran bahan yang digunakan dalam pembuatan Crispy cookies Tempe.....	24
Tabel 7 Hasil Uji Pedahuluan <i>Crispy cookies</i> dengan Penambahan Tempe.....	25
Tabel 8 Rancangan Penelitian.....	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Tempe.....	5
Gambar 2 Terigu.....	8
Gambar 3 Diagram alir pembuatan Crispy Cookies.....	10

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi.....	40
Lampiran 2 Dokumentasi.....	41
Lampiran 3 Data Uji Organoleptik.....	43
Lampiran 4 Data Uji Organoleptik.....	44
Lampiran 5 Data Uji Organoleptik.....	45
Lampiran 6 Data Uji Organoleptik.....	46
Lampiran 7 Hasil Uji Anova.....	47
Lampiran 8 Hasil Uji Anova.....	48
Lampiran 9 Hasil Uji Anova.....	49
Lampiran 10 Hasil Uji Anova.....	49
Lampiran 11 Uji Organoleptik.....	51

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Kota Dumai pada 06 Mei 2004 sebagai anak pertama dari pasangan Bapak Ponijan dan Ibu Sulikhah S,Pd.I. Pendidikan Sekolah Mengengah atas (SMA) di tempuh di Madrasah Aliyyah Negeri 01 Dumai dan lulus pada tahun 2021. Pada tahun 2022, penulis diterima sebagai Mahasiswa Program Diploma 3 di Program Studi D-3 Gizi di Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.