

ABSTRAK

RIFKA MEILA SAPUTRI. Uji Tingkat Kesukaan *Crispy Cookies* dengan Penambahan Tempe. Dibimbing Oleh, Roziana, SST, M. Gizi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat kesukaan konsumen terhadap *crispy cookies* dengan penambahan tempe. Tempe, sebagai sumber protein nabati yang kaya, memiliki potensi untuk meningkatkan nilai gizi *crispy cookies* sekaligus menghadirkan karakteristik sensorik yang unik. Uji tingkat kesukaan dilakukan terhadap 30 panelis agak terlatih yang dipilih secara acak dari jurusan gizi di Poltekkes Kemenkes Riau. Panelis diminta untuk menilai sampel *crispy cookies* yang diformulasikan dengan konsentrasi tempe yang berbeda menggunakan skala hedonik 5 poin untuk atribut warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan keseluruhan. Data yang terkumpul dianalisis menggunakan ANOVA satu arah untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan signifikan antar formulasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tempe pada *crispy cookies* secara umum dapat diterima dengan baik oleh panelis. Formulasi dengan konsentrasi tempe tertentu mendapatkan skor kesukaan yang tinggi, terutama pada atribut rasa dan kerenyahan. Meskipun demikian, pada konsentrasi tempe yang lebih tinggi, beberapa atribut seperti aroma dan warna menunjukkan sedikit penurunan kesukaan. Secara keseluruhan, tempe memiliki potensi besar sebagai bahan tambahan dalam produk *crispy cookies* untuk meningkatkan nilai gizi dan menciptakan produk inovatif dengan tingkat penerimaan konsumen yang baik.

Kata kunci: *Crispy cookies*, Tempe, Tingkat kesukaan, Organoleptik.

ABSTRACT

Rifka Meila Saputri. Test of the Level of Preference of *Crispy Cookies* with of Tempe Addition. Supervised by, Roziana, SST, M.Gizi.

This study aims to evaluate the level of consumer preference for crispy cookies with the addition of tempeh. Tempeh, as a rich source of vegetable protein, has the potential to increase the nutritional value of crispy cookies while presenting unique sensory characteristics. The preference level test was conducted on 30 semi-trained panelists randomly selected from the nutrition department at the Riau Ministry of Health Polytechnic. Panelists were asked to rate crispy cookies samples formulated with different tempeh concentrations using a 5-point hedonic scale for the attributes of color, aroma, taste, texture, and overall preference. The collected data were analyzed using one-way ANOVA to determine whether there were significant differences between formulations. The results showed that the addition of tempeh to crispy cookies was generally well accepted by panelists. Formulations with certain tempeh concentrations obtained high preference scores, especially for the attributes of taste and crispiness. However, at higher tempeh concentrations, several attributes such as aroma and color showed a slight decrease in preference. Overall, tempeh has great potential as an additive in crispy cookies products to increase nutritional value and create innovative products with good consumer acceptance.

Keywords: Crispy cookies, Addition of tempeh, Level of preference, Organoleptic.