

**TINGKAT KESUKAAAN COOKIES KASTENGEL
SUBSTITUSI *PUREE* LABU KUNING (*Cucurbita
Moschata Duschenes*)**

FITRIA FAJARINI TANRI



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

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Tingkat Kesukaan *Cookies* Katengel Substitusi *Puree* Labu Kuning” 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, 12 Juni 2025



Fitria Fajarini Tanri

P032213411056

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Tingkat Kesukaan *Cookies* Kastengel Substitusi
Puree Labu Kuning
Nama : Fitria Fajarini Tanri
NIM : P032213411056

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai 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

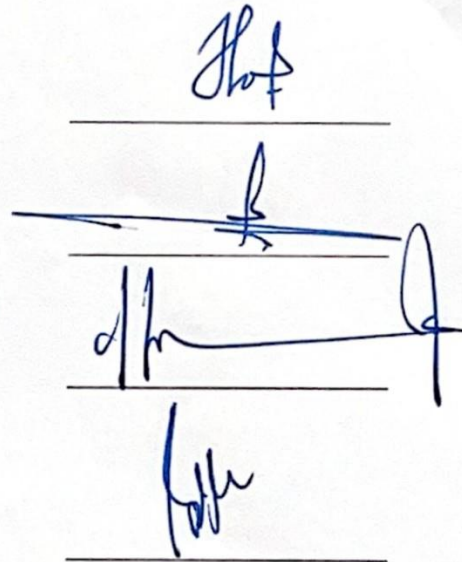
Penguji I:
Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si

Penguji II:
Nur Kholis, M.Pd

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

Tanggal Ujian: 12 Juni 2025

Tanggal Lulus:



LEMBAR PERSETUJUAN

Judul Tugas Akhir : Tingkat Kesukaan *Cookies* Kastengel Substitusi
Puree Labu Kuning
Nama : Fitria Fajarini Tanri
NIM : P032213411056

Telah disetujui untuk dilaksanakan ujian dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Dosen Pembimbing:

Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes

NIP. 199002262019022001

Tanggal Persetujuan:

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Kota Bukit Tinggi pada 14 Desember 2003 sebagai anak kedua dari pasangan bapak Tahen dan ibu Nurlaili. Pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) ditempuh di *Abdurrah Islamic School* dan lulus pada tahun 2021. Pada tahun 2022, penulis diterima sebagai Mahasiswa Program Diploma 3 di Program Studi D-III Gizi di Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia- Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Tingkat Kesukaan Cookies Kastengel Substitusi Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duschenes*)”** ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan tugas akhir ini diajukan sebagai syarat menyelesaikan Diploma III Gizi di Poltekkes Kemenkes Riau. 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,S.ST.,Bdn.,M.Keb.,MH selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Sri Mulyani,STP.Msi selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau
3. Irma Susan Paramita,S.Gz,M.Kes selaku pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan ,arahan dan saran serta dukungan semangat kepada penulis sehinga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik
4. Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si selaku penguji 1 yang telah memberikan masukan serta arahan pada penulis untuk memperbaiki laporan
5. Nur Kholis, M.Pd selaku penguji 2 yang telah memberikan masukan serta arahan pada penulis untuk memperbaiki laporan
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 usulan 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 tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat yang penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga usulan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 12 Juni 2024

Fitria Fajarini Tanri

P032213411056

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	xii
ABSTRAK.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 <i>Cookies</i> Kastengel.....	5
2.2 Tepung Terigu	6
2.3 Bahan Pembuatan <i>Cookies</i> Kastengel	7
2.4 Labu Kuning	9
2.5 Uji Organoleptik	10
2.6 Panelis.....	11
2.7 Uji Hedonik	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	14
3.1 Jenis dan Desain Penulisan	14
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
3.3 Alat dan Bahan	14
3.4 Tahap Penelitian.....	14
3.5 Formulasi Perlakuan	16
3.6 Prosedur Penelitian	17
3.7 Pengumpulan, Pengolahan, dan Analisis Data	19

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Deskripsi Produk	21
4.2 Hasil Uji Tingkat Kesukaan.....	22
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	28
5.1 Kesimpulan	28
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Cookies</i> Kastengel (Sumber: CookiesBox).....	6
Gambar 2 Labu kuning (<i>cucurbita moschata</i>).....	9
Gambar 3 Tingkat Kesukaan Warna pada <i>Cookies</i> Kastengel	23
Gambar 4 Tingkat Kesukaan Aroma pada <i>Cookies</i> Kastengel	24
Gambar 5 Tingkat Kesukaan Tekstur pada <i>Cookies</i> Kastengel	25
Gambar 6 Tingkat Kesukaan Rasa pada <i>Cookies</i> Kastengel.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Panelis	32
Lampiran 2 Formulir Uji Organoleptik.....	33
Lampiran 3 Data Uji Organoleptik Warna.....	34
Lampiran 4 Data Uji Organoleptik Aroma	35
Lampiran 5 Data Uji Organoleptik Tekstur	36
Lampiran 6 Data Uji Organoleptik Rasa.....	37
Lampiran 7 Hasil Uji One-way Anova Warna.....	38
Lampiran 8 Hasil Uji One-way Anova Aroma	39
Lampiran 9 Hasil Uji One-way Anova Tekstur	40
Lampiran 10 Hasil Uji One-way Anova Rasa	41
Lampiran 11 Dokumentasi Pembuatan Produk.....	42
Lampiran 12 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	43