

**ANALISIS ZAT GIZI DAN DAYA TERIMA COOKIES TEPUNG KACANG
KEDELAI (*Glycine max L*) DENGAN PENAMBAHAN PISANG KEPOK
PUTIH (*Musa paradisiaca L*) SEBAGAI MAKANAN
SELINGAN TINGGI KALIUM**

**Skripsi
Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Pendidikan
Diploma IV Gizi**



OLEH :
ALIF ADHA
NIM. P00313019033

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KENDARI
PROGRAM STUDI D-IV GIZI
2023**

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

ANALISIS ZAT GIZI DAN DAYA TERIMA COOKIES TEPUNG KACANG
KEDELAI (*Glycine max L*) DENGAN PENAMBAHAN PISANG KEPOK
PUTIH (*Musa paradisiaca L*) SEBAGAI MAKANAN
SELINGAN TINGGI KALIUM

Yang diajukan oleh:

ALIF ADHA
P00313019033

Telah disetujui oleh:

Pembimbing Utama,



Wiralis, STP, M.Si, Med
NIP. 1965123119870320009

Tanggal 13 September 2023

Pembimbing Pendamping,



Evi Kusumawati, SST, M.Si, Med
NIP. 197903272007012024

Tanggal 14 September 2023

PENGESAHAN DEWAN PENGUJI UJIAN AKHIR PROGRAM



Skripsi

**ANALISIS ZAT GIZI DAN DAYA TERIMA COOKIES TEPUNG KACANG
KEDELAI (*Glycine max L*) DENGAN PENAMBAHAN PISANG KEPOK
PUTIH (*Musa paradisiaca L*) SEBAGAI MAKANAN
SELINGAN TINGGI KALIUM**

Oleh:
ALIF ADHA
P00313019033

Telah Diuji Dan Disetujui Pada Tanggal: 26 Juni 2023

TIM DEWAN PENGUJI

1. Wiralis, STP, M.Si, Med	Ketua Dewan Penguji	
2. Evi Kusumawati, SST, M.Si, Med	Sekretaris Penguji	
3. Suwarni, DCN, MPH	Anggota Penguji	
4. Dr. Hj. Fatmawati, SKM, M.Kes	Anggota Penguji	
5. Kasmawati, S.Gz, M.Kes	Anggota Penguji	

Mengetahui :

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kendari



Sri Yunanci, V.G, SST, MPH
NIP. 196910061992032002

Ketua Program Studi D.IV Gizi

Dr. S. Akbar Toruntju, SKM, M.Kes
NIP. 196412312000031006

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk oleh saya nyatakan dengan benar.

Nama : Alif Adha
NIM : P00313019033
Tanggal : 26 Juni 2023

Kendari, 26 Juni 2023
Yang Menyatakan,



Alif Adha
NIM. P00313019033

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK**

Sebagai civitas Poltekkes Kemenkes Kendari, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Alif Adha
NIM : P00313019033
Program Studi/Jurusan : Diploma IV / Gizi
Judul Skripsi : Analisis Zat Gizi Dan Daya Terima Cookies Tepung
Kacang Kedelai (*Glycine max L*) Dengan Penambahan
Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca L*) Sebagai
Makanan Selingan Tinggi Kalium

Menyatakan bahwa setuju untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Kendari Hak Bebas Royalti Non Eksekutif Atas Skripsi saya yang berjudul :

“ANALISIS ZAT GIZI DAN DAYA TERIMA COOKIES TEPUNG KACANG KEDELAI (*Glycine Max L*) DENGAN PENAMBAHAN PISANG KEPOK PUTIH (*Musa Paradisiaca L*) SEBAGAI MAKANAN SELINGAN TINGGI KALIUM”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksekutif ini Poltekkes Kemenkes Kendari berhak menyimpan, mengalih media / formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di Kendari
Pada tanggal 26 Juni 2023


(Alif Adha)

BIODATA PENULIS



A. Identitas

1. Nama : Alif Adha
2. NIM : P00313019033
3. Tempat/Tanggal Lahir : Kendari, 25 februari 2001
4. Anak Ke : Satu dari Dua Bersaudara
5. Suku/Bangsa : Bugis/Indonesia
6. Agama : Islam
7. Alamat : Jalan Pattimura no. 45, Kelurahan
Watulondo, Kecamatan, Puuwatu, Kota
Kendari, Sulawesi Tenggara
8. Email : alifadhanaurdin@gmail.com

B. Latar Belakang Pendidikan

1. Tamat SD inpres buli karya : Tahun 2013
2. Tamat SMPN 1 Mare : Tahun 2016
3. Tamat SMAN 2 Bone : Tahun 2019
4. D.IV Gizi Poltekkes Kendari : Tahun 2023

**ANALISIS ZAT GIZI DAN DAYA TERIMA COOKIES TEPUNG KACANG
KEDELAI (*Glycine max L*) DENGAN PENAMBAHAN PISANG KEPOK
PUTIH (*Musa paradisiaca L*) SEBAGAI MAKANAN
SELINGAN TINGGI KALIUM**

RINGKASAN

Alif Adha

Di bawah bimbingan Wiralis dan Evi Kusumawati

Latar Belakang : Cookies merupakan makanan selingan yang sangat digemari oleh Masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang dewasa berpotensi untuk dikembangkan, salah satunya dikembangkan dengan cara menambahkan inovasi baru pada produk cookies tepung kacang kedelai dengan penambahan pisang kepok putih. Kacang kedelai (*Glycine max(L)Merril*) merupakan salah satu makanan yang dapat menurunkan resiko penyakit kardiovaskuler. Protein kedelai diperkirakan mampu memperbaiki tekanan darah karena kaya akan Arginin dan kalium. Pisang kepok putih merupakan pangan yang tinggi kalium dan bebas natrium. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui analisis zat gizi dan Daya Terima cookies tepung kacang kedelai dengan penambahan pisang kepok.

Metode : jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif . panelis dalam penelitian ini sebanyak 30 orang dari mahasiswa-mahasiswi tingkat I, II dan III Prodi D-IV dan DIII gizi dengan syarat panelis sehat, tidak sakit, tidak merokok, tidak buta warna, tidak dalam keadaan lapar dan bersedia. Teknik pengumpulan data melakukan uji daya terima di laboratorium uji cita rasa jurusan gizi dan uji kimia di laboratorium Fakultas dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA) Universitas Haluoleo Tahun 2023.

Hasil : Daya terima cookies tepung kacang kedelai dan pisang kepok putih dari segi warna yang diterima oleh panelis yaitu pada perlakuan P1. Aroma yang di terima oleh panelis yaitu pada perlakuan P0. Rasa yang di terima oleh panelis yaitu pada perlakuan P3. Tekstur yang di terima oleh panelis yaitu pada perlakuan P1. Cookies dari hasil analisis zat gizi natrium, kalium dan magnesium pada cookies tepung kacang kedelai dan pisang kepok putih yang paling disukai berdasarkan uji organoleptik yaitu natrium (106,25 mg/100gr), kalium (360,70 mg/100gr), magnesium (18,90 mg/100gr).

Penelitian menyarankan agar peneliti selanjutnya dapat menambahkan pemberi rasa untuk memperbaiki penerimaan rasa cookies. Untuk aroma disarankan peneliti selanjutnya untuk dilakukan perlakuan penambahan bahan lain untuk menghilangkan aroma yang kuat.

Kata Kunci : *Kacang Kedelai, Pisang Kepok Putih, Uji Daya Terima, Uji Proksimat*

**ANALYSIS OF NUTRITION AND ACCEPTANCE OF SOYBEAN FLOUR
COOKIES (*Glycine max L*) WITH THE ADDITION OF
WHITE KEPOK BANANA (*Musa paradisiaca L*)
AS A HIGH POTASSIUM SNACK**

ABSTRACT

Alif Adha

Introduction : Cookies are a snack that is very popular with people ranging from children to adults who have the potential to be developed, one of which is developed by adding new innovations to soy bean flour cookie products with the addition of white kepok bananas. Soybean (*Glycine max(L) Merrill*) is a food that can reduce the risk of cardiovascular disease. Soy protein is thought to be able to improve blood pressure because it is rich in Arginine and potassium. White kepok bananas are foods that are high in potassium and sodium free. This research aims to determine the analysis of nutrients and Acceptability of soy bean flour cookies with the addition of kepok bananas.

Method: the type of research used is descriptive. The panelists in this study were 30 students from levels I, II and III of D-IV and DIII Nutrition Study Programs with the condition that the panelists were healthy, not sick, not smoking, not color blind, not in hungry and ready. The data collection technique was to carry out an acceptability test in the taste test laboratory for the nutrition department and chemical tests in the Faculty of Natural Sciences (FMIPA) laboratory, Haluoleo University, in 2023.

Result : Acceptability of soy bean flour cookies and white kepok bananas in terms of the color received by the panelists was in treatment P1. The aroma received by the panelists was at treatment P0. The taste received by the panelists was the P3 treatment. The texture received by the panelists was in the P1 treatment. Cookies from the results of the analysis of nutrients sodium, potassium and magnesium in soy bean flour cookies and white kepok bananas which are the most preferred based on organoleptic tests, namely sodium (106.25 mg/100gr), potassium (360.70 mg/100gr), magnesium (18.90 mg/100gr).

Based on the results of the research above, the researcher suggests that further researchers can add flavoring to improve cookie taste acceptance. For aroma, it is suggested that the next researcher take action to add other ingredients to remove the strong aroma.

Keywords: Soybeans, White Kapuk Bananas, Acceptance Test, Proximate test

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan berkat, rahmat dan karunia-nya, sehingga penyusunan skripsi dengan judul **“Analisis Zat Gizi Dan Daya Terima Cookies Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L*) dengan Penambahan Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca L*) sebagai Makanan Selingan Tinggi Kalium”** dapat diselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari bahwa dalam proses penulisan skripsi ini banyak mengalami kendala, tetapi berkat bantuan, bimbingan, kerjasama dari berbagai pihak dan berkah Tuhan Yang Maha Esa sehingga kendala-kendala yang dihadapi dapat diatasi. Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Teguh Fathurrahman, SKM., MPPM selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kendari
2. Ibu Sri Yunanci Van Gobel, SST, MPH selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Dr. Sultan Akbar Toruntju, SKM, M.Kes, selaku Ketua Program Studi Diploma IV Gizi
4. Ibu Wiralis, STP, MSi, Med selaku pembimbing 1 yang telah sabar dan meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan bimbingan, motivasi, arahan, dan saran yang sangat membantu dalam penyusunan skripsi ini.
5. Ibu Evi Kusumawati, SST, M.Si, Med selaku pembimbing 2 yang telah sabar dan meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan bimbingan, motivasi, arahan, dan saran yang sangat membantu dalam penyusunan skripsi ini.
6. Ibu Suwarni, DCN, MPH, selaku dewan penguji I yang sudah banyak memberikan masukan yang membangun untuk penyusunan Skripsi.
7. Dr. Hj. Fatmawati, SKM, M.Kes, selaku dewan penguji II yang sudah banyak memberikan masukan yang membangun untuk penyusunan Skripsi.
8. Ibu Kasmawati, S.Gz, M.Kes, selaku dewan penguji III yang sudah banyak memberikan masukan yang membangun untuk penyusunan Skripsi.
9. Bapak ibu dosen Jurusan Gizi yang telah memberikan bekal pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini

10. Kepada ayahanda (Badderudin) dan Ibunda (Sunarti) Tercinta dan terkasih yang sangat banyak memberikan bantuan moral, material, arahan dan selalu mendoakan keberhasilan dan keselamatan selama menempuh pendidikan.
11. Teman-teman program studi D-IV yang telah banyak memberikan masukan dalam penyusunan skripsi ini.
12. Terimakasih kepada Suci Desiani *S you are the best supports system* pada hari-hari yang tidak mudah selama proses pengerjaan Skripsi.

Akhirnya, penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih jauh dari kata kesempurnaan, maka dari itu saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan. Demikian Skripsi ini disusun, semoga bermanfaat bagi semua pihak yang membaca.

Wassalamu 'Alaikum Warahmatullaahi Wabarakaatuh

Kendari, 26 Juni 2023


Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PENGESAHAN DEWAN PENGUJI UJIAN AKHIR PROGRAM.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
BIODATA PENULIS	vi
RINGKASAN	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GRAFIK.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Keaslian Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Kacang kedelai.....	8
B. Pisang kepok	12
C. Cookies	17
D. Pengertian Daya Terima	21
E. Panelis.....	22
F. Parameter Uji Organoleptik	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	25
A. Jenis penelitian.....	25
B. Waktu Dan Lokasi Penelitian	25
C. Bahan dan Alat.....	25
D. Variabel Penelitian.....	26
E. Tahap Penelitian	27
F. Uji Daya Terima	29
G. Jenis Dan Teknik Pengumpulan Data.....	32
H. Pengolahan dan Analisis Data	35

I. Definisi Operasional	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A. Hasil	39
B. Pembahasan	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	61

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Kandungan Zat Gizi Dalam 100 gr Kacang Kedelai	11
2. Kandungan Gizi Pisang Kepok Putih Per 100 Gram	14
3. Syarat Mutu Tepung Pisang	16
4. Syarat Mutu Cookies.....	18
5. Bahan Pembuatan Cookies Tepung Kacang Kedelai Substitusi Pisang Kepok	26
6. Tingkat Penerimaan Panelis pada Uji Hedonik	30
7. Tingkat Kesukaan Cookies	46
8. Uji Beda Daya Terima	46
9. Hasil Analisis Proksimat, Kandungan Natrium, Kalium, dan Magnesium.....	47

DAFTAR GRAFIK

Nomor	Halaman
1. Daya Terima Cookies Berdasarkan Atribut Warna	39
2. Daya Terima Cookies Berdasarkan Atribut Aroma.	41
3. Daya Terima Cookies Berdasarkan Atribut Rasa.	42
4. Daya Terima Cookies Berdasarkan Atribut Tekstur.....	44