

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR**  
**JURUSAN GIZI**  
**Tugas Akhir, Juni 2022**

Bella Muspita

”Kajian Pembuatan *Cookies* Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan Tepung Ikan Teri (*Engraulidae*) Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pada Anak *Stunting*“.

xii + 88 halaman + 13 tabel + 14 gambar + 10 lampiran

**ABSTRAK**

*Cookies* merupakan kue kering yang berbentuk kecil, memiliki rasa manis, bertekstur padat dan renyah. *Cookies* biasanya terbuat dari tepung terigu, gula dan telur. Nilai gizi *cookies* dapat ditingkatkan dengan substitusi tepung kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan tepung ikan teri (*Engraulidae*) yang mempunyai kandungan protein dan kalsium yang tinggi. Tujuan penambahan kedua bahan ini diharapkan dapat meningkatkan kandungan protein dan kalsium pada *cookies*.

Metode yang digunakan merupakan metode eksperimen dan tidak menggunakan pengulangan dalam pembuatan produknya. Dengan perlakuan yang dilakukan formula substitusi tepung kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan tepung ikan teri (*Engraulidae*), yaitu F0 : 50% : 0%, F1 : 48% : 2%, F2 : 46% : 4%, F3 : 44% : 6%, F4 : 42% : 8%. *Cookies* yang paling disukai dilihat dari uji organoleptik uji hedonic terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan. Kemudian dilanjutkan dengan menghitung kandungan gizi menggunakan TKPI. Khusus untuk kandungan protein dan kalsium dianalisis di laboratorium, dan menghitung biaya *Food cost* dan harga jual *cookies* yang paling disukai. Analisis yang dilakukan adalah dengan menggunakan analisis univariat.

Berdasarkan uji organoleptik didapatkan hasil *cookies* yang paling disukai yaitu formula 1 dengan nilai skala likert 81,06 (suka) menggunakan penambahan tepung ikan teri sebanyak 2%. Hasil kandungan gizi per porsi 15 gram pada formula 1 yaitu energi 74,37 kkal; protein 1,43 g; lemak 3,77 g; karbohidrat 9,26 g; dan kalsium sebesar 5,16 mg. *Cookies* substitusi tepung kacang merah dan tepung ikan teri yang paling disukai yaitu formula 1 menggunakan tepung ikan teri jengki yang asin, dan menggunakan perbandingan tepung ikan teri sangat kecil dikarenakan penambahan tepung ikan teri yang semakin tinggi akan menimbulkan sensasi asin pada produk, untuk pembuatan tepung ikan teri perlu dilakukan perendaman agar kadar garam dalam ikan teri dapat berkurang.

Kata kunci : *Cookies*, Tepung kacang merah, Tepung ikan teri, Kalsium.  
Daftar bacaan : 39(2009-2021)

**POLYTECHNIC OF HEALTH TANJUNGPUR**  
**NUTRITIONAL DEPARTMENT**  
**Final Report, June 2022**

Bella Muspita

*"Study of Making Red Bean Flour Substitution Cookies (Phaseolus Vulgaris L) and Anchovy Flour (Engraulidae) as Supplementary Feeding (PMT) in Stunting Children".*

*xii+ 88 page + 13 tables + 14 pictures + 10 attachments*

**ABSTRACT.**

*Cookies are small in shape, sweet in taste, have a dense texture and crunchy. Cookies are usually made from flour, sugar and eggs. The nutritional value of cookies can be increased by substituting red bean flour (Phaseolus Vulgaris L) and anchovy flour (Engraulidae) which have high protein and calcium content. The purpose of adding these two ingredients is expected to increase the protein and calcium content in cookies.*

*The method used is an experimental method and does not use repetition in the making of its products. Formula of substitution red bean flour (Phaseolus Vulgaris L) and anchovy flour (Engraulidae), namely F0 : 50% : 0%, F1 : 48% : 2%, F2 : 46% : 4%, F3 : 44% : 6%, F4 : 42% : 8%. The most preferred cookies were seen using organoleptic test hedonic test for its color, aroma, taste, texture, and overall acceptance. Then proceed with calculating the nutritional content using TKPI. Specifically for protein and calcium content, they are analyzed in the laboratory, and calculate the cost of food and the selling price of the most preferred cookies. The analysis is done by using univariate analysis.*

*Based on the organoleptic test, it was found that the most preferred substitution cookies formula 1 with a Likert scale value of 81.06 (likes) using the addition of 2% anchovy flour. The results of the nutritional content per 15 gram serving in formula 1 are 74,37 kcal energy, 1,43 g protein, 3,77 g fat, 9,26 g carbohydrate, and calcium 5,16 mg. The most preferred substitution cookies for red bean flour and anchovy flour are formula 1 using salted jengki anchovy flour, and using a very small ratio of anchovy flour because the addition of higher anchovy flour will cause a salty sensation in the product, and for the making of flour. Anchovy needs to be soaked so that the salt content in anchovy can be reduced.*

*Keywords : Cookies, Red bean flour, Anchovy flour, Calcium.  
Reading list :39(2009-2021)*