

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Mei 2025

Siti Rahmah

Kajian Pembuatan *Cookies* dengan Substitusi Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Kedelai (*Glycine max*) Sebagai Alternatif Camilan untuk Memperlancar ASI Bagi Ibu Menyusui

xiv + 78 halaman + 19 tabel, 12 gambar, 7 lampiran

ABSTRAK

Kejadian Stunting Pada Balita di Kelurahan Hadimulyo Timur Kabupaten Kota Metro Provinsi Lampung Tahun 2022 dari 70 balita terdapat 69 (98,5%) yang tidak diberikan ASI Eksklusif dan 10 balita (14,3%) memiliki status gizi *stunting* atau pendek. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik *Cookies* dengan substitusi bubuk daun kelor dan tepung kedelai yang paling disukai.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen yang menggunakan satu faktor yaitu substitusi bubuk daun kelor dan tepung kedelai sebagai bahan suplementasi tepung terigu. Perbandingan antara bubuk daun kelor dan tepung kedelai adalah sebagai berikut : F1 = 2% : 4%, F2 = 4% : 6%, F3 = 6% : 8%. Formulasi ini dilakukan untuk mendapatkan suatu produk yang dapat diterima oleh panelis berdasarkan uji organoleptik dengan menggunakan metode uji hedonik dengan jumlah panelis sebanyak 75 orang. Setelah ditemukan produk yang paling disukai maka akan dihitung nilai gizinya yaitu energi, protein, lemak, karbohidrat, serat, dan zat besi serta menghitung *food cost* dan harga jual *cookies*. Analisis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu analisis univariat.

Secara uji organoleptik dengan metode hedonik didapat *cookies* dengan substitusi bubuk daun kelor dan tepung kedelai yang paling disukai terdapat pada formula 1 perbandingan 2% atau 5 gram dan tepung kedelai sebanyak 4% atau 10 gram dalam satu porsi yang berisi 2 keping *cookies* dengan kandungan gizi yaitu energi 140,9 Kal, protein 1,7 gram, lemak 8,4 gram, karbohidrat 15,5 gram, serat 0,6 gram, dan zat besi 0,4 mg. Untuk harga jual pada *cookies* dengan substitusi bubuk daun kelor dan tepung kedelai yaitu Rp. 2000 per porsi. Pada saat proses pengovenan pastikan untuk selalu mengecek bagian bawah *cookies* agar tidak hangus dan pahit dan saat penyimpanan *cookies* yang sudah matang pastikan *cookies* sudah dalam keadaan suhu ruang agar rasa yang dihasilkan renyah dan masa kadaluwarsa dapat bertahan lama.

Kata kunci : ASI, *Cookies*, Daun kelor, Kedelai, Menyusui
Daftar bacaan : 42 (2011 – 2024)

HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGKARANG
NUTRITION DEPARTMENT
Final Report, May 2025

Siti Rahmah

Study On Making Cookies with The Substitution of Moringa Leaf Powder (*Moringa oleifera*) and Soybean Flour (*Glycine max*) as An Alternative Snack to Facilitate Breastfeeding For Breastfeeding Mothers

xiv + 78 pages + 19 tables, 12 pictures, 7 attachments

ABSTRACT

The occurrence of stunting in toddlers in Hadimulyo Timur Village, Metro City, Lampung Province in 2022 showed that out of 70 toddlers, 69 (98.5%) were not given exclusive breastfeeding, and 10 toddlers (14.3%) had stunted nutritional status or were short. The aim of this study is to determine the characteristics of cookies with the substitution of moringa leaf powder and soybean flour that are most preferred.

This research is an experimental study that uses one factor, which is the substitution of moringa leaf powder and soybean flour as supplementation for wheat flour. The comparison between moringa leaf powder and soybean flour is as follows: F1 = 2% : 4%, F2 = 4% : 6%, F3 = 6% : 8%. This formulation is carried out to obtain a product that can be accepted by the panelists based on the organoleptic test using the hedonic test method with a total of 75 panelists. Once the most preferred product is found, its nutritional value will be calculated, including energy, protein, fat, carbohydrates, fiber, and iron, as well as calculating the food cost and selling price of the cookies. The data analysis used in this research is univariate analysis.

Based on organoleptic testing using the hedonic method, the cookies with the substitution of moringa leaf powder and soy flour that were most favored are found in formula 1 with a ratio of 2% or 5 grams of moringa leaf powder and 4% or 10 grams of soy flour in one serving containing 2 pieces of cookies with nutritional content of 140.9 kcal of energy, 1.7 grams of protein, 8.4 grams of fat, 15.5 grams of carbohydrates, 0.6 grams of fiber, and 0.4 mg of iron. The selling price for cookies with the substitution of moringa leaf powder and soy flour is Rp. 2000 per serving. During the baking process, make sure to always check the bottom of the cookies to prevent burning and bitterness, and when storing the baked cookies, ensure that they are at room temperature so that the resulting taste is crispy and the shelf life can last longer.

Keywords : Breast milk, Cookies, Moringa leaf, Soybean, Breastfeeding

Reference : 42 (2011 – 2024)