

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

## **Pemanfaatan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Cookies Sumber Protein Dan Serat**

Annisa Putri Larasati

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74336&lokasi=lokal>

---

### **Abstrak**

Penurunan konsumsi protein dan rendahnya konsumsi serat merupakan merupakan salah satu permasalahan gizi dalam masyarakat, terutama pada orang dewasa muda. Salah satu solusi untuk mengatasi masalah tersebut, yaitu dengan membuat produk makanan sumber protein dan serat dengan bahan makanan turunan berupa tepung. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji penggunaan tepung tempe sebagai bahan substitusi dalam pembuatan cookies sebagai produk makanan sumber protein dan serat. Taraf yang digunakan, yaitu 70%, 80% dan 90% tepung tempe yang disubstitusikan pada tepung terigu. Uji organoleptik dengan panelis semi terlatih dilakukan untuk mendapatkan formula cookies terbaik. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental rancangan acak lengkap (RAL) dengan satu faktorial dengan dua ulangan. Hasil penelitian ini adalah semakin tinggi substitusi tepung tempe terhadap tepung terigu menghasilkan penilaian mutu warna, tekstur, rasa dan aroma pada cookies menurun dan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, tekstur, rasa dan aroma cookies menurun. Berdasarkan penilaian mutu hedonik produk cookies terpilih dengan substitusi tepung tempe 70% memiliki warna yang cokelat, tekstur yang agak renyah, rasa yang agak manis dan aroma yang agak tidak langu. Produk cookies terpilih dalam 100 gram mengandung energi 506,8 kkal, karbohidrat 37,2 gram, protein 23,35 gram, lemak 29,4 gram dan serat pangan 9,98 gram.