

**Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES**

## **Pemanfaatan Ampas Susu Tempe dalam Pembuatan Cookies Sumber Protein dan Serat**

Fatonah Sri Purnama Sari

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74621&lokasi=lokal>

---

### **Abstrak**

Anak usia sekolah sangat rentan mengalami masalah gizi, salah satunya kekurangan protein dan serat. Protein sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan dan konsentrasi belajar anak di sekolah. Serat pangan diperlukan untuk kesehatan anakanak. Dibutuhkan camilan sehat yang dapat memenuhi kebutuhan protein dan serat anak-anak. Ampas susu tempe dapat diolah menjadi tepung sumber protein dan serat. Tujuan dari penelitian ini adalah pemanfaatan tepung ampas susu tempe dalam pembuatan cookies sumber protein dan serat. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan 2 kali pengulangan. Substitusi tepung ampas susu tempe terhadap tepung terigu pada pembuatan cookies yaitu F kontrol, F1 (65%), F2 (70%), F3 (75%). Hasil uji sidik ragam pada uji mutu hedonik menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang nyata penggunaan tepung ampas susu tempe terhadap mutu aroma, rasa, dan tekstur cookies. Hasil uji sidik ragam pada uji hedonik menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang nyata penggunaan ampas susu tempe terhadap aroma, rasa, dan tekstur cookies. Berdasarkan penilaian uji organoleptik didapatkan produk cookies terpilih yaitu F1 (65%:35%). Produk cookies terpilih dalam 100 gram mengandung energi 474,07 kkal, protein 19,45 g, lemak total 23,01 g, energi dari lemak 207,13 kkal, karbohidrat 47,28 g, serat pangan 10,42 g. Mengonsumsi cookies sebanyak 5 keping (50 g) dapat memenuhi kebutuhan selingan protein dan serat pangan anak usia 7-12 tahun dalam sehari.