

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KULIT BIJI KAKAO
PADA *SOFT COOKIES* TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN
DAYA TERIMA ANAK USIA SEKOLAH DASAR**



**HAVANA ZAHRA MEDITA
1514619026**

**Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

2024

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Biji Kakao Pada *Soft Cookies*
Terhadap Kandungan Gizi dan Daya Terima Anak Usia Sekolah
Dasar
Penyusun : Havana Zahra Medita
NIM : 1514619026

Disetujui Oleh,

Pembimbing I



Dr. Rusilanti, M.Si.
NIP. 196306251988112001

Pembimbing II



Dr. Dalia Sukmawati, M.Si.
NIP. 197309142006042001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.
NIP. 197904152005012004

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Biji Kakao Pada *Soft Cookies*
Terhadap Kandungan Gizi dan Daya Terima Anak Usia Sekolah
Dasar
Penyusun : Havana Zahra Medita
NIM : 1514619026


Disetujui Oleh,

Pembimbing I



Dr. Rusilanti, M.Si.
NIP. 196306251988112001

Pembimbing II



Dr. Dalia Sukmawati, M.Si.
NIP. 197309142006042001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji,



Dr. Guspri Deyi Artanti, M.Si.
NIP. 197808022005022001

Penguji I,



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.
NIP. 197409142001121001

Penguji II,



Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.
NIP. 197904152005012004

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.
NIP. 197904152005012004

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 17 Januari 2024

Yang Membuat Pernyataan





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Havana Zahra Medita
NIM : 1514619026
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Pendidikan Tata Boga
Alamat email : havanazahra@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

yang berjudul :
Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Biji Kakao Pada *Soft Cookies* Terhadap Kandungan Gizi dan Daya Terima Anak Usia Sekolah Dasar


Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 19 Januari 2024

Penulis


(Havana Zahra)
nama dan tanda tangan

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT Yang Maha Kuasa atas nikmat dan rahmat yang tak hingga sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul ***“Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Biji Kakao Pada Soft Cookies Terhadap Kandungan Gizi dan Daya Terima Anak Usia Sekolah Dasar”***. Penulisan ini merupakan persyaratan untuk meraih gelar Sarjana Pendidikan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Kelancaran dalam penyusunan Skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, motivasi, dukungan, kritik, dan saran dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan membimbing dalam penyusunan Skripsi ini, diantaranya :

1. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Yeni Yulianti, M.Pd. selaku Pembimbing Akademik sesi 1 yang telah memberikan semangat, motivasi, dan arahan kepada penulis selama penyusunan Skripsi berlangsung.
3. Dr. Rusilanti, M.Si. dan Dr. Dalia Sukmawati, M.Si. selaku dosen pembimbing yang senantiasa memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi selama penyusunan Skripsi berlangsung.
4. Kepada bagian hibah riset LPPM program pengabdian masyarakat kolaborasi Internasional di biayai dengan No. 20/PPM-KI/LPPM III/2023 dengan judul *“Training on the use of seed waste from cocoa (Theobroma cocoa) fermentation as an alternative for increasing community income nutrition”* An. Dalia Sukmawati.
5. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga serta seluruh Staf Tata Usaha / Administrasi dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga.

Secara khusus ucapan terima kasih kepada Orang Tua penulis, Ayahanda Didiet Sardjito dan Ibunda Neni Maiyani yang telah melimpahkan inspirasi, doa, semangat serta dukungan baik moril maupun materil selama perkuliahan hingga penulisan Skripsi. Kepada *partner* skripsi saya dan sahabat saya Lamy dan Azzah yang telah menemani dan memberikan semangat kepada saya dalam menyelesaikan Skripsi ini. Kepada sahabat-sahabat saya Adel, Andrea, Dayang, Diva, dan Felia yang selalu memberikan semangat dan motivasi kepada saya dalam menyelesaikan Skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyaknya kekurangan dalam penyusunan Skripsi ini, sehingga penulis mengharapkan adanya saran dan kritik yang bersifat membangun untuk selanjutnya dapat memperbaiki hasil dari penyusunan Skripsi ini. Semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Jakarta, 17 Januari 2024

Havana Zahra Medita

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KULIT BIJI KAKAO PADA *SOFT COOKIES* TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN DAYA TERIMA ANAK USIA SEKOLAH DASAR

HAVANA ZAHRA MEDITA

Pembimbing : Dr. Rusilanti, M.Si dan Dr. Dalia Sukmawati, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kulit biji kakao pada *soft cookies* terhadap kandungan gizi dan daya terima anak usia sekolah dasar. Sampel dalam penelitian ini adalah *soft cookies* substitusi tepung kulit biji kakao dengan tiga perlakuan, yaitu persentase 10%, 20%, dan 30%, dengan jangka waktu penelitian dimulai dari bulan April 2023 sampai September 2023. Penelitian ini dilakukan dengan tahapan awal adalah pengujian proksimat dari kandungan gizi *soft cookies* dan pengujian organoleptik yang dilakukan oleh 39 orang panelis tidak terlatih siswa dan siswi SD Bani Saleh 1 dan SDN Margahayu VIII dengan aspek penilaian meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Hasil dari analisis statistik data uji proksimat menggunakan uji *Anova* menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan pada kandungan kadar air *soft cookies* dengan perlakuan substitusi 10% dan substitusi 20%, kemudian terdapat pengaruh yang signifikan pada kandungan kadar abu *soft cookies* dengan perlakuan substitusi 10%, dan terdapat pengaruh yang signifikan pada kandungan lemak *soft cookies* dengan semua perlakuan yaitu substitusi 10%, substitusi 20%, dan substitusi 30%. Selanjutnya hasil analisis statistik dari data uji *Friedman* menunjukkan bahwa *soft cookies* substitusi tepung kulit biji kakao dengan penilaian aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur tidak terdapat pengaruh yang signifikan. Kesimpulan pada penelitian ini bahwa perlakuan terbaik dari *soft cookies* substitusi tepung kulit biji kakao adalah *soft cookies* dengan perlakuan 10%, karena paling berpengaruh terhadap kandungan gizi yang terdapat pada kadar air, kadar abu, dan lemak.

Kata Kunci : Daya Terima Anak Usia Sekolah Dasar, Kandungan Gizi, *Soft Cookies*, dan Tepung Kulit Biji Kakao

**THE EFFECT OF COCOA BEAN SHELL FLOUR SUBSTITUTION IN
SOFT COOKIES ON THE NUTRITIONAL CONTENT AND
ACCEPTANCE OF PRIMARY SCHOOL AGE CHILDREN**

HAVANA ZAHRA MEDITA

Advisor : Dr. Rusilanti, M.Si dan Dr. Dalia Sukmawati, M.Si

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of substitution of cocoa bean shell flour in soft cookies on the nutritional content and acceptability of elementary school age children. The sample in this research was soft cookies substituted for cocoa bean shell flour with three treatments, namely percentages of 10%, 20%, and 30%, with a research period starting from April 2023 to September 2023. This research was carried out with the initial stage being proximate testing. from the nutritional content of soft cookies and organoleptic testing carried out by 39 untrained panelists, students of SD Bani Saleh 1 and SDN Margahayu VIII with assessment aspects including aspects of color, taste, aroma and texture. The results of statistical analysis of proximate test data using the Anova test show that there is a significant influence on the moisture content of soft cookies with 10% substitution treatment and 20% substitution treatment, then there is a significant influence on the ash content of soft cookies with 10% substitution treatment, and There is a significant influence on the fat content of soft cookies with all treatments, namely 10% substitution, 20% substitution, and 30% substitution. Furthermore, the results of statistical analysis of the Friedman test data show that soft cookies are substituted for cocoa bean shell flour by assessing the aspects of color, taste and aroma. , and texture did not have a significant influence. The conclusion of this research is that the best treatment for soft cookies as a substitute for cocoa bean shell flour is soft cookies with 10% treatment, because it has the most influence on the nutritional content found in water content, ash content and fat.

Keywords: *Cocoa Bean Shell Flour, Nutritional Content, Receptivity of Elementary School Age Children, and Soft Cookies.*

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Rumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Daya Terima Konsumen	6
2.1.2 Kandungan Gizi	8
2.1.3 Kakao	10
2.1.4 <i>Soft Cookies</i>	12
2.2 Penelitian Yang Relevan	18
2.3 Kerangka Pemikiran	22
2.4 Hipotesis Penelitian	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat, Waktu, Dan Subjek Penelitian	23
3.2 Populasi Dan Sampel Penelitian	23
3.3 Definisi Operasional	23
3.4 Metode, Rancangan, Dan Prosedur Penelitian	24
3.4.1 Metode Penelitian	24
3.4.2 Rancangan Penelitian	25
3.4.3 Prosedur Penelitian	25
3.5 Instrumen Penelitian	35

3.6	Teknik Pengumpulan Data	37
3.7	Teknik Analisis Data	38
3.8	Hipotesis Statistik	40
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1	Hasil Penelitian	41
4.1.1	Hasil Uji Validasi	41
4.1.2	Hasil Uji Proksimat Kandungan Gizi	47
4.1.3	Hasil Uji Daya Terima Konsumen	51
4.2	Pembahasan	60
4.3	Kelemahan Penelitian	65
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan	66
5.2	Saran	67
	DAFTAR PUSTAKA	68
	LAMPIRAN.....	72

