



UNIVERSITAS ANDALAS

**COOKIES TEPUNG KULIT PISANG AMBON (*Musa paradisiaca*
Var. Sapientum (L.) Kunt) SEBAGAI MAKANAN CEMILAN
UNTUK MENCEGAH PREEKLAMISIA IBU HAMIL**

Oleh:

Dimas Budi Luhur

No.BP. 2011221014

Pembimbing 1: Dr. Fivi Melva Diana, SKM, M.Biomed

Pembimbing 2: Firdaus, SP, MSi

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan

Gelar Sarjana Gizi

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2025



UNIVERSITAS ANDALAS

**COOKIES TEPUNG KULIT PISANG AMBON (*Musa paradisiaca*
Var. Sapientum (L.) Kunt) SEBAGAI MAKANAN CEMILAN
UNTUK MENCEGAH PREEKLAMSI IBU HAMIL**

Oleh:

Dimas Budi Luhur

No.BP. 2011221014

Pembimbing 1: Dr. Fivi Melva Diana, SKM, M.Biomed

Pembimbing 2: Firdaus, SP, MSi

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan

Gelar Sarjana Gizi

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2025

**FAKULTAS Kesehatan MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, January 2025

DIMAS BUDI LUHUR, No. BP. 2011221014

“COOKIES TEPUNG KULIT PISANG AMBON (*Musa paradisiaca* Var. *Sapientum* (L.) Kunt) SEBAGAI MAKANAN CEMILAN UNTUK MENCEGAH PREEKLAMIA IBU HAMIL”

xiv + 98 pages, 38 tables, 17 pictures, 14 appendices

ABSTRAK

Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk cookies dengan tambahan tepung kulit pisang ambon terhadap uji organoleptik dan kandungan zat gizi sebagai camilan sehat bagi ibu hamil.

Metode

Penelitian ini berjenis eksperimental laboratorium dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Produk dibuat dengan dengan 4 taraf perlakuan yang terdiri dari F0 (formula standar), F1, F2, dan F3 dengan substitusi tepung kulit pisang ambon berturut-turut sebesar 0%, 30%, 40%, dan 50% dari total tepung terigu yang digunakan pada resep standar produk. Uji organoleptik melibatkan 30 orang panelis tidak terlatih. Analisis data menggunakan uji Kruskal Wallis dan ANOVA dengan taraf pengujian 5% dan dilanjutkan dengan uji Mann Whitney dan Duncan sebagai uji lanjut pada data yang menunjukkan perbedaan signifikan.

Hasil

Berdasarkan uji organoleptik, formula yang paling disukai oleh panelis adalah F2 dengan karakteristik mutu warna cenderung agak gelap, rasa agak manis, aroma harum, dan tekstur agak renyah. Tidak terdapat perbedaan signifikan antara keempat formula pada aspek warna, rasa, dan aroma ($p\text{-value} < 0,05$), namun terdapat perbedaan signifikan pada aspek tekstur ($p\text{-value} > 0,05$). Berdasarkan uji kandungan zat gizi, F2 menjadi formula terbaik dengan kandungan gizi berupa kadar air 10,86%, kadar abu 4,46%, karbohidrat 59,40%, lemak 14,04%, protein 11,25%, dan kalsium 84,17%. Pada hasil pengujian formula terpilih ditemukan kandungan lemak, protein, dan karbohidrat telah memenuhi syarat, namun belum memenuhi syarat mutu cookies pada kadar kadar air dan kadar abu menurut standar SNI 2973:2011 dan belum memenuhi klaim sumber kalsium menurut Perka BPOM Nomor 1 Tahun 2022.

Kesimpulan

Berdasarkan masing-masing perlakuan, formulasi terbaik yang ditetapkan adalah F2 dengan substitusi tepung kulit pisang ambon 40%.

Daftar Pustaka : 56 (1998-2024)

Kata Kunci :cookies, kalsium, pisang ambon, preeklamsia

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**
Undergraduate Thesis, January 2025

DIMAS BUDI LUHUR, No. BP. 2011221014

“AMBON BANANA PEEL FLOUR COOKIES (*Musa paradisiaca* Var. *Sapientum* (L.) Kunt) AS A SNACK FOOD TO PREVENT PREECLAMPSIA IN PREGNANT WOMEN”

xiv + 98 pages, 38 tables, 17 pictures, 14 appendices

ABSTRACT

Objective

This study aims to develop cookie products by adding ambon banana peel flour to organoleptic tests and nutritional content as a healthy snack for pregnant women.

Method

This research is a laboratory experiment with a Complete Random Design (RAL). The product is made with 4 levels of treatment consisting of F0 (standard formula), F1, F2, and F3 with ambon banana peel flour substitutions of 0%, 30%, 40%, and 50% of the total wheat flour used in the standard recipe of the product. The organoleptic test involved 30 no-trained panelists. Data analysis used the Kruskal Wallis and ANOVA tests with a test level of 5% and continued with the Mann-Whitney and Duncan tests as a follow-up test on the data that showed significant differences.

Result

Based on the organoleptic test, the formula most preferred by the panelists was F2 with the characteristics of bit dark color, slightly sweet taste, fragrant aroma, and slightly crispy texture. There was no significant difference between the four formulas in terms of color, taste, and aroma ($p\text{-value} < 0.05$), but there was a significant difference in the texture aspect ($p\text{-value} > 0.05$). Based on the nutrient content test, F2 is the best formula with nutritional content in the form of water content of 10.86%, ash content of 4.46%, carbohydrates of 59.40%, fat of 14.04%, protein of 11.25%, and calcium of 84.17%. In the results of the test of the selected formula, it was found that the fat, protein, and carbohydrate content had met the requirements, but had not met the quality requirements for cookies at the moisture content and ash content according to the SNI 2973:2011 standard and had not met the calcium source claim according to BPOM Regulation Number 1 of 2022.

Conclusion

Based on each treatment, the best formulation determined was F2 with a 40% ambon banana peel flour substitution.

Bibliography : 56 (1998-2024)

Keywords : ambon banana, calcium, cookies, preeclamsia