

DAFTAR PUSTAKA

- Aggarwal, M., Sharma, D., Shivani. 2018. Development Of Multigrain Fibrous Gluten Free Millet Cookies. *Plant Archives*, 18, p. 232-236.
- Amir, Y. 2018. *Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional*. Skripsi sarjana. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Anamika, G., & Vishakha, S. 2017. Organoleptic Evaluation Of Nutritious Biscuits Developed From Amaranth Seeds. *International Journal of Science, Environment and Technology*, 6 (1), p. 98–103.
- Anggraini, P. D. K., Salam, A., & Wahiduddin. 2021. Acceptance, nutritional content, and shelf life of cookies based on millet flour as a functional food. *Technium Social Sciences Journal*, 21, p. 795–808.
- Ara, N. R. T. 2018. *Uji Daya Terima Biskuit Ubi Jalar dan Tepung Kedelai sebagai Makanan Alternatif Untuk Anak Autis Serta Kandungan Gizinya*. Skripsi sarjana. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Ariantya, F. S. 2016. *Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (Arenga pinnata) dan Tepung Jantung Pisang (Musa paradisiaca)*. Skripsi sarjana. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.

- Arif, D. Z. 2019. Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setaria Italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis', *Pasundan Food Technology Journal*, 5 (3), p. 180. doi: 10.23969/pftj.v5i3.1267.
- Arnizam, Rachmawati, & Novita, R. 2013. Daya Terima dan Mutu Gizi Cookies Bekatul. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Nasuwakes*, 6 (2), hal. 201–207.
- Astiti, D. 2010. *Kadar Pati Resisten, Kalsium, Dan Zat Besi Serta Daya Terima Kue Kering Tepung Pisang Kepok Dengan Penambahan Tepung Teri Kering Tawar*. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro.
- Atmaka, N. R. 2019. *Uji Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik Kue Kering Dengan Variasi Substitusi Tepung Kulit Singkong (*Manihot esculenta Crantz*)*. Skripsi sarjana. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Auliana, R. (2011). *Manfaat Bekatul dan Kandungan Gizinya*.
- Azrai, M., Aqil, M., Suarni, Efendi, R., Z, B., & Arvan, R. Y. 2020. *Teknologi Budidaya Tanaman Jewawut*. Yogyakarta: CV. Cakrawala
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Standar Nasional Indonesia Biskuit*.

- Badan Pusat Statistik. 2019. *Distribusi Perdagangan Komoditas Beras*.
<http://www.bps.go.id/>.
- Chabibah, E. N., Astuti, N. 2013. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Hasil Jadi Roti Tawar. *e-journal boga*, 2 (1), hal. 51-57.
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. 2021. *Sifat Fisik Dan Daya Terima Cookies Dari Tepung Biji Nangka*. Prosiding SAINTEK LPPM Universitas Mataram, 3, 9–10.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9 (3), hal. 180–186.
- Darmiati, D., Akbar K, F., & Aco Syamsi, A. J. 2021. Konseling Pada Ibu Yang Memiliki Balita Gizi Kurang. *Bina Generasi : Jurnal Kesehatan*, 12 (2), hal. 10–17. <https://doi.org/10.35907/bgjk.v12i2.178>
- Diniyyah, S. R., & Nindya, T. S. 2017. Asupan Energi, Protein dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci, Gresik. *Amerta Nutrition*, 1 (4), hal. 341-350. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7139>
- Doloksaribu, V. G. 2019. *Daya Terima Cookies Dengan Variasi Penambahan Formula Tempe dan Bayam Hijau*. Skripsi sarjana. Jurusan Gizi Program Studi

Diploma IV. Politeknik Kesehatan Medan.

Hasnelly,. Ghaffar, R. M. 2021. Uji Organoleptik Mi Lidi Berbasis Jewawut Dan Beras Merah Sebagai Alternatif Camilan Bebas Gluten. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8 (3).

Hijrianti, S., & Widodo, S. 2018. Substitusi tepung jewawut pada kue kasippiq di desa bonde kecamatan campalagian kabupaten polewali mandar. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 1, hal. 294–300.

Iskandar. 2017. Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Modifikasi Terhadap Status Gizi Balita. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 2 (2), hal. 120–125.
<https://doi.org/10.30867/action.v2i2.65>

Kementerian Kesehatan RI. 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 2014*.

Kementerian Kesehatan RI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI).

Kementerian Kesehatan RI. 2020. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2020 Tentang Standar Antropometri Anak*.

Kementerian Kesehatan RI. 2021. *Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Kabupaten/Kota Tahun 2021*.

Kementrian Pertanian. 2010. *Renstra 2010-2014 Direktorat Budidaya Serealia*.

- Kurniawati, L. 2010. Pemanfaatan bekatul dan ampas wortel (*Daucus carota*) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3 (2), hal. 122–126.
- Mulyani, T., Djajati, S. and Rahayu, L. D. 2015. Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul Dan Tepung Mocaf) Dengan Penambahan Margarine. 9 (2), pp. 1–8.
- Pakhri, A., dkk. 2017. Cookies dengan Subtitusi Tepung Jewawut. *Media Gizi Pangan*, 24 (2).
- Putri, A. S. R., & Mahmudiono, T. 2020. Efektivitas Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pemulihan Pada Status Gizi Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Simomulyo, Surabaya. *Amerta Nutrition*, 4 (1), hal. 58-64. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i1.2020.58-64>
- Ramadhan, R., Nuryanto, & Wijayanti, H. S. 2019. Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Subtitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp) Sebagai PMT-P Untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 8 (4), hal. 264–273.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>
- Samino, Angelina, C., & Atmasari, S. 2020. Faktor Underweight Pada Balita 24-59

Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Ambarawa Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Dunia Kesmas*, 9 (1).

Selvianita, D., & Sudiarti, T. 2021. Asupan Energi Sebagai Faktor Dominan Kejadian Underweight pada Balita Di Kabupaten Bogor. *Medika Respati : Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 16 (3), hal. 169–178.

Setiawati, S., Yani, E. R., & Rachmawati, M. 2020. Hubungan status gizi dengan pertumbuhan dan perkembangan balita 1-3 tahun. *Holistik Jurnal Kesehatan*, 14(1), 88–95. <https://doi.org/10.33024/hjk.v14i1.1903>

Sirajuddin, S. 2016. *Potensi Produk Pangan Berbasis Bekatul Dalam Upaya Perbaikan Status Gizi Masyarakat*. Makassar: Cendekia Publisher.

Sofianti, N. 2020. *Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul Terhadap Sifat Sensori Dan Kimia Produk Cookies*. Skripsi sarjana. Fakultas Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Gresik.

Suaib, F. 2021. Daya Terima Brownies Dengan Substitusi Tepung Jewawut (*Setaria Italica*). *Media Gizi Pangan*, 28, hal. 39–47.

Sulistyaningrum, A., Rahmawati., Aqil, M. 2018. Karakteristik Tepung Jewawut (Foxtail Millet) Varietas Lokal Majene Dengan Perlakuan Perendaman. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14 (1), hal. 11-21.

- Tambunan, A. D. 2019. *Analisis faktor risiko wasting pada balita di wilayah kerja puskesmas idi rayeuk kabupaten aceh timur tahun 2019*. Tesis. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Institut Kesehatan Helvetia, Medan.
- Toby, Y. R., Anggraeni, L. D., & Rasmada, S. 2021. Analisis Asupan Zat Gizi Terhadap Status Gizi Balita. *Faletehan Health Journal*, 8 (2), hal. 92–101.
- Tuarita, M. Z., Yuliana, N. D., & Sukarno, S. 2017. Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan. *Jurnal Pangan*, 26 (2).
- Wardhani, A. M. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik dan Serat Pangan Pada Bakso Ikan Kuniran (Upeneus moluccensis)*. Skripsi sarjana. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya, Malang. repository.ub.ac.id
- Wati, M. S., Pangesthi, L. T. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (*Rice Bran*) dan Jenis *Shortening* Terhadap Sifat Organoleptik *Cupcake*. *e-journal boga*, 5 (1), hal. 108-117.
- WHO. 2010. *Nutrition Landacape Information System (NLIS)*. Geneva: World Health Organization.
- Widodo, S. & Hudiah, A. 2020. Prosiding Seminar Nasional SMIPT 2020 Daya Tahan Biskuit Substitusi Tepung Tempe Dan Tepung Ikan Sarden Menggunakan

Metode Asselerad Shelf Life Testing (Aslt) Persamaan Arrhenius Prosiding Seminar Nasional SMIPT 2020 Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetah, *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 3 (1), pp. 1–6.

Widodo, S., & Sirajuddin, S. 2017. Biscuit Formulation with Addition of Mozambique Tilapia Fish , Round Sardinella Fish and Brown Rice. *International Journal of Science and Research (IJSR)*, 6 (8), hal. 1699–1704. <https://doi.org/10.21275/12081705>

Wijayanti, 2013. *Karakteristik kue Kering dengan Variasi Tepung Mocaf*. Universitas Muhammadiyah Malang.

Wilasito, S. M. A. 2018. *Kualitas Pasta Dengan Variasi Penambahan Bekatul Beras Putih (Oryza sativa L.) Kultivar Mentik Wangi dan Tepung Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus Jacq. ex Fr.)*. Skripsi sarjana. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.

Wulandari, M., & Handarsari, E. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 1 (2), hal. 55–62.

Yulianti, L. 2016. *Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Parutan Bengkuang (Pachyrhizus erosus) Terhadap Mutu Karakteristik Cookies yang Dihasilkan*. Skripsi sarjana. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas, Padang.

Yuniarti, T. 2020. *Relationship of Mother's Knowledge on Balanced Nutrition with Malnutrition Energy Protein (Kep) Levels in Children in Jelok Cepogo Boyolali 2020 1*. International Proceedings the 2nd International Scientific Meeting on Health Information Management (ISMohIM) 2020.

Yunita, S. 2020. *Meningkatkan Disversifikasi Pangan Pangan Dengan Pengolahan Jewawut (Setaria italica) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies*. Skripsi Sarjana. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.

Kode:

Lampiran 1.

**Formulir Uji Organoleptik
(Score Sheet)**

Nama : _____

Jenis Kelamin : L / P

Tanggal Pengujian : _____

Deskripsi : Dihadapan Anda disajikan beberapa produk *Cookies* **Substitusi Tepung Jewawut dan Bekatul**. Anda diminta untuk memberikan penilaian (√) terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa dari produk berdasarkan skala berikut :

Uji Mutu Hedonik		Formula							
		71926	96479	44949	32381	85428	61586	27299	53946
Warna									
1	Sangat tidak terang								
2	Tidak terang								
3	Agak tidak terang								
4	Biasa								
5	Agak terang								
6	Terang								
7	Sangat terang								
Aroma									
1	Sangat tidak harum								
2	Tidak harum								
3	Agak tidak harum								
4	Biasa								
5	Agak harum								
6	Harum								

7	Sangat harum								
Tekstur									
1	Sangat tidak Lembut								
2	Tidak Lembut								
3	Agak tidak Lembut								
4	Biasa								
5	Agak Lembut								
6	Lembut								
7	Sangat Lembut								
Rasa									
1	Sangat tidak enak								
2	Tidak Enak								
3	Agak tidak enak								
4	Biasa								
5	Agak enak								
6	Enak								
7	Sangat enak								
Over All									
1	Sangat tidak baik								
2	Tidak Baik								
3	Agak tidak baik								
4	Biasa								
5	Agak baik								
6	Baik								

Uji Hedonik		Formula							
		65393	34862	89445	28984	49461	99883	11813	58488
1	Amat sangat tidak suka								
2	Sangat tidak suka								
3	Tidak suka								
4	Agak tidak suka								
5	Biasa								
6	Agak suka								
7	Suka								
8	Sangat suka								
9	Amat sangat suka								

Lampiran 3. Perhitungan Persentase Penerimaan Produk

a. Panelis Terlatih

$$\text{Skor Tertinggi} = \frac{(\text{Jumlah Panelis} \times \text{Kategori Tertinggi})}{\text{Skor Maksimal}} \times 100\%$$

$$= \frac{(15 \times 7)}{105} \times 100\%$$

$$= \frac{105}{105} \times 100\%$$

$$= 100\%$$

$$\text{Skor Terendah} = \frac{(\text{Jumlah Panelis} \times \text{Kategori Terendah})}{\text{Skor Maksimal}} \times 100\%$$

$$= \frac{(15 \times 1)}{105} \times 100\%$$

$$= \frac{15}{105} \times 100\%$$

$$= 14,3\%$$

$$\text{Interval} = \frac{\text{Skor Tertinggi} - \text{Skor Terendah}}{\text{Jumlah Kategori}}$$

$$= \frac{100 - 14,3}{7}$$

$$= 12,2$$

Kriteria interpretasi skor produk berdasarkan tiap parameter :

Skor (%)	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Overall
14,3 – 25,9	Sangat Tidak Terang	Sangat Tidak Harum	Sangat Tidak Lembut	Sangat Tidak Enak	Sangat Tidak Baik
26 – 37,9	Tidak Terang	Tidak Harum	Tidak Lembut	Tidak Enak	Tidak Baik
38 – 49,9	Agak Tidak Terang	Agak Tidak Harum	Agak Tidak Lembut	Agak Tidak Enak	Agak Tidak Baik
50 – 61,9	Biasa	Biasa	Biasa	Biasa	Biasa
62 - 73,9	Agak Terang	Agak Harum	Agak Lembut	Agak Enak	Agak Baik
74- 85,9	Terang	Harum	Lembut	Enak	Baik
86 – 100	Sangat Terang	Sangat Harum	Sangat Lembut	Sangat Enak	Sangat Baik

b. Panelis Agak Terlatih

$$\text{Skor Tertinggi} = \frac{(\text{Jumlah Panelis} \times \text{Kategori Tertinggi})}{\text{Skor Maksimal}} \times 100\%$$

$$= \frac{(15 \times 9)}{135} \times 100\%$$

$$= \frac{135}{135} \times 100\%$$

$$= 100\%$$

$$\text{Skor Terendah} = \frac{(\text{Jumlah Panelis} \times \text{Kategori Terendah})}{\text{Skor Maksimal}} \times 100\%$$

$$= \frac{(15 \times 1)}{105} \times 100\%$$

$$= \frac{15 \times 1}{135} \times 100\%$$

$$= \frac{15}{135} \times 100\%$$

$$= 11,1\%$$

$$\text{Interval} = \frac{\text{Skor Tertinggi} - \text{Skor Terendah}}{\text{Jumlah Kategori}}$$

$$= \frac{100 - 11,1}{9}$$

$$= 9,87$$

Kriteria interpretasi skor produk :

Skor (%)	Ket.
11,1 – 20,9	Amat Sangat Tidak Suka
21 – 30,9	Sangat Tidak Suka
31 – 40,9	Tidak Suka
41 – 50,9	Agak Tidak Suka
51 – 60,9	Biasa
61 – 70,9	Agak Suka
71 – 80,9	Suka
81 – 90,9	Sangat Suka
91 – 100	Amat Sangat Suka

Lampiran 4. Hasil Uji Normalitas Data

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Warna	.154	285	.000	.944	285	.000
Aroma	.147	285	.000	.939	285	.000
Tesktur	.160	285	.000	.933	285	.000
Rasa	.151	285	.000	.937	285	.000
Overall	.153	285	.000	.937	285	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Tingkat_Kesukaa n	.155	240	.000	.948	240	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Lampiran 5. Hasil Uji *Kruskal Wallis*

Test Statistics^{a,b}

	Warna	Aroma	Tesktur	Rasa	Overall
Chi-Square	89.470	16.338	33.392	41.299	37.682
df	14	14	14	14	14
Asymp. Sig.	.000	.293	.003	.000	.001

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Formula

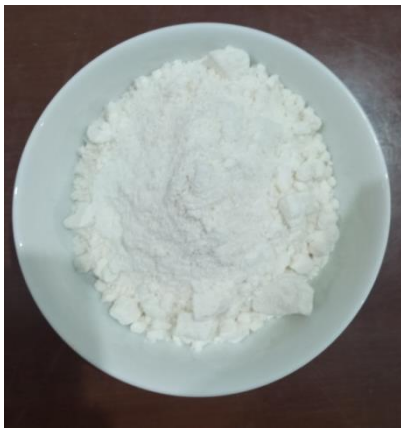
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian



Tepung Jewawut



Tepung Bekatul



Tepung Terigu



Mentega



Kuning Telur



Maizena



Vanili



Baking Powder



Proses Perendaman Jowawut



Proses Penggilingan Jowawut



Proses Pencampuran Bahan



Proses Penimbangan & Pencetakan



Adonan *Cookies* yang Telah Dicetak



Cookies Substitusi Tepung Jewawut dan Bekatul



Uji Mutu Hedonik & Hedonik Oleh Panelis Terlatih Serta Panelis Agak Terlatih

RIWAYAT HIDUP PENELITI



Nama : Ilmi Anugriani
Alamat : Jl. Sahabat Raya
Tempat Tanggal Lahir : Palu, 02 September 2000
Agama : Islam
Bangsa : Indonesia
E-mail : ilmianugriani@gmail.com

Riwayat Pendidikan :

1. SDN 1 Banawa (Tahun 2007-2011)
2. SMPN 2 Banawa (Tahun 2012-2015)
3. SMAN 1 Banawa (Tahun 2015-2018)
4. Ilmu Gizi FKM Unhas (Tahun 2018-2022)