



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**INOVASI PEMBUATAN COOKIES TEPUNG PISANG KOMBINASI
KURMA SEBAGAI ALTERNATIF PMT (PEMBERIAN MAKANAN
TAMBAHAN) PADA ANAK BALITA**

AYU ISTIQOMAH

NIM. 195800019

**PROGRAM STUDI VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2023**



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**



SKRIPSI



**INOVASI PEMBUATAN COOKIES TEPUNG PISANG KOMBINASI KURMA
SEBAGAI ALTERNATIF PMT (PENAMBAHAN MAKANAN TAMBAHAN) PADA
ANAK BALITA**



AYU ISTIQOMAH

NIM. 195800019



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA





**INOVASI PEMBUATAN COOKIES TEPUNG PISANG KOMBINASI KURMA
SEBAGAI ALTERNATIF PMT (PENAMBAHAN MAKANAN TAMBAHAN) PADA
ANAK BALITA**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar sarjana pendidikan
pada program studi PVKK-Tata Boga**

Fakultas Teknik

AYU ISTIQOMAH

NIM 195800019

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2023

Lembar Persetujuan Panitia Ujian Skripsi

Skripsi ini telah selesai diseminarkan dengan diuji dalam Ujian Skripsi dan telah dinyatakan LULUS oleh Panitia Ujian Skripsi dari Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya Pada tanggal 14 Juli 2023

Panitia Seminar :

Ketua

: Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., M.T.

Dekan Fakultas Teknik



Sekretaris

: Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd

Ketua Program Studi PVKK

Anggota

: Dr. Susilowati, M.Pd

Penguji I

: Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd

Penguji II

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Ayu Istiqomah
NIM : 195800019
Program Studi : PVKK Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi : Inovasi Pembuatan Cookies Tepung Pisang
Kombinasi Kurma Sebagai Alternatif Pmt
(Penambahan Makanan Tambahan) Pada Anak Balita
Dosen Pembimbing : Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes.

Menyatakan bahwa Skripsi tersebut adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 20 Juni 2023

Dosen Pembimbing

Mahasiswa,



Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes

NIP. 197510292005012001



Ayu Istiqomah

195800019

PERSEMBAHAN/MOTTO

MOTTO:

”Berhenti melihat masa lalu, mari healing bersama ku”

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah, atas Rahmat dan Hidayah-Nya, Penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik, lancar tanpa kendala, dan tepat waktu.

Karya sederhana ini penulis persembahkan untuk:

1. Ayah dan Ibu yang senantiasa selalu memberikan do’a, kasih sayang, dan memberi semangat, serta perhatian tak henti-hentinya sehingga saya mendapatkan Ridhanya Allah S.W.T untuk dapat menyelesaikan penelitian ini.
2. Diri saya sendiri yang sudah menjadi manusia kuat dan tidak kenal lelah dalam belajar dan menjadi pribadi yang lebih baik lagi.
3. Semestaku yang sudah menyemangati saya untuk segera menyelesaikan penelitian ini.
4. Teman-teman seperjuangan saya mahasiswa PVKK Tata Boga 2019 yang sama-sama sedang berjuang untuk meraih mimpi dan cita-citanya.
5. Almamater kebanggaan saya Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “INOVASI PEMBUATAN COOKIES TEPUNG PISANG KOMBINASI KURMA SEBAGAI ALTERNATIF PMT (PEMBERIAN MAKANAN TAMBAHAN) PADA ANAK BALITA”. Laporan proposal ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, pada Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini tidak luput dari berbagai kekurangan. Penulis mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan penelitian ini. Sehingga bermanfaat bagi bidang pendidikan serta dapat dikembangkan lebih lanjut.

Sidoarjo, 20 Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

COVER	I
HALAMAN COVER I.....	II
HALAMAN COVER II.....	III
HALAMAN LEMBAR PENGESAHAN.....	IV
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	V
SURAT PERNYATAAN	VI
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN	VII
KATA PENGANTAR	VIII
DAFTAR ISI.....	IX
DAFTAR TABEL.....	X
DAFTAR GAMBAR	XII
DAFTAR LAMPIRAN.....	XIII
ABSTRAK.....	
DAFTAR LAMPIRAN	
BAB I : PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah	3
C. Rumusan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II : KAJIAN PUSTAKA	5
A. Kajian pustaka.....	5
B. Tinjauan Penelitian yang relevan.....	17
C. Kerangka Kerja.....	20
D. Hipotesis	21
BAB III : METODE PENELITIAN.....	22
A. Desain Penelitian	22
B. Populasi dan sampel	23
C. Variabel penelitian	24
D. Instrumen penelitian	26
E. Teknik Pengumpulan Data.....	27
F. Teknik Analisis Data.....	35
G. Waktu & Jadwal Penelitian.....	36

BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN	37
A. Analisis data penelitian	37
B. Pembahasan hasil penelitian	45
BAB V : PENUTUP	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54

Daftar Gambar

2.1 Pisang Ambon	8
2.2 Tepung Pisang.....	9
2.3 Kurma Tunisia	10
2.4 Proses Pengupasan	12
2.5 Proses Pemotongan	12
2.6 Proses Perendaman	13
2.7 Proses Pengeringan	13
2.8 Proses Penghalusan.....	13
2.9 Proses Pencampuran	14
2.10 Proses Pengeringan Alami	14
2.11 Proses Pengeringan Oven	14

Daftar Tabel

2.1 Kandungan gizi pisang.....	8
2.2 Kandungan gizi tepung pisang.....	10
2.3 Komposisi zat gizi.....	18
3.1 Desain eksperimen.....	21
3.2 Uji Prganoleptik rasa.....	28
3.3 Uji organoleptik warna	29
3.4 Uji organoleptik aroma	29
3.5 Uji organoleptik tekstur	30
3.6 Uji organoleptik daya terima	30
4.1 Proses Pembuatan cookies	38
4.2 Uji normalitas.....	40

