

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2006. *Kreker dan Cookies*. [www.ebook.pangan.com](http://www.ebook.pangan.com), diakses tanggal 26 Oktober 2020.
- Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuits, Creckers and Cookies*. Ellis Horwood Limied, Chichester.
- Saraswati Maysiska Sindang. 2020. *Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Patin pada pembuatan cookies ditinjau dari uji organoleptik*. UNIPA : Surabaya.
- Wulandari, Fauzia Kusuma, dkk. 2016. *Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Subtitusi Tepung Sukun*. Jurnal Universitas Diponegoro. Semarang.
- Oktaviana Anik Sholekah. 2017. *Kadar Protein, Daya Kembang Dan Organoleptik Cookies Dengan Subtitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Pisang Kepok*. Jurnal pangan dan gizi, 7 (2): 72-81.
- Bagus Bintang, 2017. *Uji Organoleptik Siswa SD Terhadap Cookies Lidah Kucing Dengan Penambahan Kencur Sebagai Upaya Menambah Nafsu Makan*. UNIPA : Surabaya
- Hardiyanti, Dkk. 2016. *Pengaruh Subtitusi Tepung Jagung (Zea Mays L.) Dalam Pembuatan Cookies*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pangan, Vol 2 : 123-128
- Nurchayani, Ratri. 2016. *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Subtitusi Tepung Bonggol Pisang*. Jurnal Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Affandi, Arief Rakhman, dkk. 2017. *Karakterisasi Sifat Fitokimia Dan Organoleptik Produk Cookies Tersubtitusi Tepung Suweg (Amorphophallus Complanatus BI)*. Jurnal Pangan Dan Gizi 7 (1) : 9-16
- Anjasari Dini Nastiti, dkk. 2018. *Perancangan Mutu Cookies Lidah Kucing Ubi Jalar Menggunakan Qfd*. Jurnal Agroteknologi 11 (02) : 193-203
- SNI 2873-2011 Tentang Pengertian Cookies
- Seveline, Dkk. 2019. *Formulasi Cookies Dengan Fortifikasi Tepung Tempe Dengan Penambahan Rosela (Hibiscus Sabdariffa L.) Formulation Of Cookies Fortified With Tempeh Flour And Addition Of Rosele (Hibiscus Sabdariffa L.)*. Jurnal Bioindustri Vol. 01. No. 02
- Astutik, Diaz. 2016. *Pemanfaatan Selai Buah (Strawberry, Apel, Nanas) Dalam Pembuatan Isian Jajan Pasar Onde-Onde Ditinjau Dari Daya Terima Masyarakat*. Surabaya, UNIPA Surabaya.
- Hayat Indrika Utami, dkk. 2015. *Pengaruh Sari Buah Nanas (Ananas Comosus L.) Terhadap Aktivitas Antioksidasi Pada Ekstrak Tongkol Jagung (Zea Mays L.)*. Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT Vol. 4 No. 3
- Najwa Naysilla. 2020. *Pengaruh Penambahan Sawi Hijau dan Nanas Terhadap Pembuatan Kue Sus*. UNIPA : Surabaya
- Putri, Mardiana Prasetyani, dkk. 2017. *Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Nanas Segar (Ananas Comosus L. Merr) Dan Buah Nanas Kaleng Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis*. Jurnal Wiyata : Penelitian Sains Dan Kesehatan 2 (1) : 34-35
- Audies, Annisa. 2015. *Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Nanas (Ananas Comosus L.) Terhadap Pertumbuhan Streptococcus Mutans Penyebab Karies Gigi*. Jurnal Penelitian Kedokteran Gigi Universitas Andalas. Padang
- Musluhia, Nailatul. 2015. *Pengaruh Penambahan Ampas Buah Nanas Terhadap Kadar Lemak Bebas Pada Minyak Jelantah*. Jurnal Karya Ilmiah Universitas Muhammadiyah. Surabaya.
- <http://repository.ump.ac.id/6299/3/BAB%20II.pdf>. Di akses tanggal 29 Januari 2021
- <https://id.m.wikipedia.org/wiki/Nanas>. Di akses tanggal 29 Januari 2021

[https://shendud.wordpress.com/laporan-praktikum-kimia/prakarya-kimia/pengawetan-sari-](https://shendud.wordpress.com/laporan-praktikum-kimia/prakarya-kimia/pengawetan-sari-buah/#:~:text=Sari%20buah%20adalah%20cairan%20yang,nilai%20ekonomis%20dari%20buah%20nanas.)

[buah/#:~:text=Sari%20buah%20adalah%20cairan%20yang,nilai%20ekonomis%20dari%20buah%20nanas.](https://shendud.wordpress.com/laporan-praktikum-kimia/prakarya-kimia/pengawetan-sari-buah/#:~:text=Sari%20buah%20adalah%20cairan%20yang,nilai%20ekonomis%20dari%20buah%20nanas.)

Di akses tanggal 20 Februari 2021

[https://syamsulanam42.blogspot.com/2017/09/menyusun-kajian-teori-](https://syamsulanam42.blogspot.com/2017/09/menyusun-kajian-teori-penelitian.html#:~:text=Bedasarkan%20beberapa%20penjelasan%20dari%20ahli,dan%20kerangka%20berfikir%20sekaligus%20sebagai.)

[penelitian.html#:~:text=Bedasarkan%20beberapa%20penjelasan%20dari%20ahli,dan%20kerangka%20berfikir%20sekaligus%20sebagai.](https://syamsulanam42.blogspot.com/2017/09/menyusun-kajian-teori-penelitian.html#:~:text=Bedasarkan%20beberapa%20penjelasan%20dari%20ahli,dan%20kerangka%20berfikir%20sekaligus%20sebagai.) Di akses tanggal 20 Februari 2021

# Lampiran 1

## MATRIKS

### MATRIKS PENELITIAN

JUDUL : KONSENTRASI VARIASI PEMBUATAN COOKIES DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK

Masalah	Konsep	variabel	Indikator variabel	Hipotesis (jika ada)	Sumber data	Metode penelitian			BUKU SUMBER
						Populasi sampel	TPD	TAD	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
a. Adakah perbedaan dan pengaruh dari penambahan Sari Buah Nanas terhadap kualitas cookies?	Buah nanas kaya dengan nutrisi, nanas juga sarat dengan antioksidan sehat. Nanas sangat kaya akan antioksidan yang dikenal sebagai flavonoid dan asam fenolik.	Sari Buah Nanas  Kualitas cookies	Disini menggunakan buku referensi atau buku materi pegangan  Kualitas kue disini menggunakan buku referensi atau buku materi cookies	Ha :Ada pengaruh pada kue kering dengan penambahan Sari Buah Nanas  Ho: Tidak ada pengaruh pada kue kering dengan penambahan Sari Buah Nanas	Subjek penelitian : mahasiswa tata boga	Populasi seluruh mahasiswa tata boga  Sampel: 6 mahasiswa tata boga	Angket  Observasi  Dokumentasi	Deskriptif  Uji hipotesis dengan rumus korelasi.	buku metodologi penelitian  buku statistika  buku tentang cookies  media online mengenai buah nanas dan manfaatnya
b. Adakah pengaruh penambahan sari buah nanas terhadap organoleptic cookies?									
c. Adakah perbedaan									

penambahan sari buah nanas dengan berbagai konsentrasi mulai dari 10%, 20%, dan 30 % terhadap cookies?	yang cukup penting ialah mampu mengontrol kesehatan pencernaan			penambahan Sari Buah Nanas terhadap organoleptik dari cookies.  Ho: tidak terdapat pengaruh penambahan Sari Buah Nanas terhadap organoleptik cookies  b. Ha: terdapat pengaruh dengan penambahan Sari Buah Nanas dengan berbagai konsentrasi terhadap cookies					
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

				Ho: tidak terdapat pengaruh dengan penambahan Sari Buah Nanas berbagai konsentrasi terhadap cookies.					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Nganjuk, 09 Oktober 2020

Dosen Pembimbing

Penulis

YUNUS KARYANTO, S.Pd., M.Pd

SHERINA MARTHA N

## Lampiran 2



### UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota  
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK

KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya  
Website: [www.ft.unipasby.ac.id](http://www.ft.unipasby.ac.id) E-mail: [ft@unipasby.ac.id](mailto:ft@unipasby.ac.id)

Nomor : 493 /Ad.I /FT/XII /2020 Surabaya, 30 Desember 2020  
Lamp. : -  
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth. Bapak/Ibu Kepala Desa Patianrowo  
Kecamatan Patianrowo Kabupaten Nganjuk

Untuk memenuhi tuntutan Kurikulum Jurusan/ Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, dimana mahasiswa diwajibkan untuk menempuh mata kuliah Skripsi / Tugas Akhir, maka dengan ini kami mengajukan permohonan ijin, agar mahasiswa dibawah ini dapat melakukan penelitian dan mengambil data. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Sherina Martha Nindyahsari  
NIM : 175800022  
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul “Pembuatan Cookies Dengan Penambahan

Sari Buah Nanas Ditinjau Dari Uji Organoleptik”

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,

Dekan,



Yulia Dwie Nurcahyanie, ST., MT.  
NIP. 19780609 20050 1 2003

Ketua Program Studi,



Agus Ridwan Mubh, S.Pd., M.Pd  
NPP.0010372/DY

BERITA ACARA SKRIPSI




**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**  
**FAKULTAS TEKNIK**

Program Studi: Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota-  
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK  
KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 □ (031) 8281181 Surabaya 60234  
Website : [www.ft.unipasby.ac.id](http://www.ft.unipasby.ac.id) E-mail : [ft@unipasby.ac.id](mailto:ft@unipasby.ac.id)

**BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI**

Form Skripsi-03

Nama	: Sherina M. Nindiyasari		
NIM	: 175800022		
Program Studi	: PVKK Tata – Boga		
Pembimbing	: Dr. Yunus Karyanto, M.Pd		
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2020 / 2021		
Judul Skripsi	PEMBUATAN COOKIES DENGAN PENAMBAHAN NANAS DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK		
<b>KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN</b>			
<b>No</b>	<b>Tanggal</b>	<b>Materi pembimbingan</b>	<b>Keterangan</b>
1		Pengajuan judul	M
2		ACC judul, pengajuan Bab 1	M
3		Revisi Bab 1	M
4		ACC Bab 1, pengajuan Bab 2	M
5		Revisi Bab 2	M
6		ACC Bab 2, pengajuan Bab 3	M
7		Revisi Bab 3	M
8		ACC Bab 3, pengajuan Bab 4	M
9		Revisi Bab 4	M
10		ACC Bab 4, pengajuan Bab 5	M
11		Revisi	M
<b>Dinyatakan selesai tanggal: ..... 20....</b>			

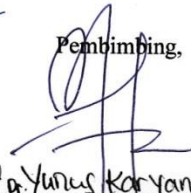
Surabaya, .....


Mengetahui,  
Ketua Program Studi,

Pembimbing,

Mahasiswa,

  
Agus Ridwan M. S.Pd, Mpd

  
Yunus Karyanto S.Pd, Mpd

  
Sherina Marthani

**LAMPIRAN 4**

**FROM REVISI SKRIPSI**

## LAMPIRAN 5

### LEMBAR PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK

Konsentrasi Tepung Terigu dan Bubuk Sari Buah Nanas Terhadap  
Hasil Jadi cookies nanas

#### A. Identifikasi Produk

Untuk meningkatkan citra dan kualitas nanas perlu dilakukan terobosan teknologi pengolahan pangan dan menggali keunggulan mutu gizi dari buah nanas tersebut. Bentuk olahan buah nanas untuk meningkatkan nilai tambah yaitu cookies nanas. Dalam penelitian ini cookies nanas dibuat dengan 4 konsentrasi (formula) antara tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yang berbeda yaitu,  $X_1$  (50:50),  $X_2$  (55:45),  $X_3$  (60:40),  $X_4$  (65:35)

#### B. Prosedur Pengisian Lembar Penilaian

1. Mohon bantuan dan ketersediaan saudara untuk mengisi seluruh kolom yang ada. Terimakasih atas partisipasinya sebagai panelis di penelitian kami.
2. Bacalah prosedur pengisian lembar penilaian dengan seksama, apabila ada yang kurang paham silahkan bertanya pada peneliti.
3. Isilah identitas anda di kolom yang disediakan.
4. Dihadapan anda terdapat 4 sampel cookies nanas. Berikan penilaian atau skor terhadap rasa dengan cara mencicipinya, warna dengan cara dilihat, aroma dengan cara dicium baunya, tekstur dengan cara di raba dan kesukaan sesuai dengan selera anda.
5. Ambil salah satu sampel cookies nanas dan silahkan coba
6. Kemudian berilah tanda centang (✓) dikolom nilai yang disediakan sesuai dengan nilai yang ingin anda berikan mulai dari rasa, warna, aroma, tekstur serta kesukaan anda terhadap cookies nanas. Keterangan tentang skala penilaian bisa dilihat dibawah kolom penilaian.
7. Sebelum mencoba sampel cookies yang selanjutnya, silahkan meminum air putih yang disediakan sebagai penetralisir.
8. Berikan penilaian terhadap semua sampel yang telah dicoba.



## Identitas Panelis

Nama : .....  
Umur : .....  
Jenis Kelamin : .....  
Alamat : .....

## Uji Organoleptik tentang Rasa

No.	Produk	Skor			
F <sub>1</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>50% : 50%</b>				
F <sub>2</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>55% : 45%</b>				
F <sub>3</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>60% : 40%</b>				
F <sub>4</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>65% : 35%</b>				

Keterangan :

Skor (1) : Manis, tidak berasa nanas (cookies nanas tidak memiliki rasa

Nanas sama sekali)

Skor (2) : Manis, ada sedikit rasa nanas (cookies nanas memiliki sedikit

rasa nanas)

Skor (3) : Manis, berasa nanas (cookies nanas memiliki rasa nanas

yang seimbang/balance dengan rasa cookies)

Skor(4) : Manis, rasa nanas sangat dominan (cookies nanas memiliki rasa

nanas yang dominan)

### Uji Organoleptik tentang warna

No.	Produk	Skor			
F <sub>1</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>50% : 50%</b>				
F <sub>2</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>55% : 45%</b>				
F <sub>3</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>60% : 40%</b>				
F <sub>4</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>65% : 35%</b>				

Keterangan :

Skor (1) : Kuning (cookies nanas berwarna kuning)

Skor (2) : Coklat kekuningan (cookies nanas berwarna coklat kekuningan)

Skor (3) : Coklat keemasan (cookies nanas berwarna coklat keemasan)

Skor (4) : Coklat (cookies nanas berwarna coklat)

### Uji Organoleptik tentang aroma

No.	Produk	Skor			
F <sub>1</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>50% : 50%</b>				
F <sub>2</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>55% : 45%</b>				
F <sub>3</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>60% : 40%</b>				
F <sub>4</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>65% : 35%</b>				

Keterangan :

Skor (1) : Tidak beraroma khas nanas dan cookies

Skor (2) : Cukup beraroma khas nanas dan cookies

Skor (3) : Beraroma khas nanas dan cookies

Skor (4) : Sangat beraroma khas nanas dan cookies

### Uji Organoleptik tentang tekstur

No.	Produk	Skor			
F <sub>1</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>50% : 50%</b>				
F <sub>2</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>55% : 45%</b>				
F <sub>3</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>60% : 40%</b>				
F <sub>4</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>65% : 35%</b>				

Keterangan :

Skor (1) : Renyah (cookies nanas bertekstur renyah)

Skor (2) : Lembut (cookies nanas bertekstur lembut)

Skor (3) : Keras (cookies nanas bertekstur keras)

Skor (4) : Tidak Mudah Hancur (cookies nanas bertekstur tidak mudah hancur)

### Uji Organoleptik tentang tingkat kesukaan

No.	Produk	Skor			
F <sub>1</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>50% : 50%</b>				
F <sub>2</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>55% : 45%</b>				
F <sub>3</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>60% : 40%</b>				
F <sub>4</sub>	Konsentrasi tepung terigu dan bubuk sari buah nanas yaitu <b>65% : 35%</b>				

Keterangan :

Skor (1) : Sangat tidak suka (apabila sangat tidak suka dengan cookies nanas)

Skor (2) : Kurang suka (apabila kurang begitu suka dengan cookies nanas)

Skor (3) : Suka (apabila suka dengan cookies nanas)

Skor (4) : Sangat suka (apabila sangat suka dengan cookies nanas )

## Lampiran 6

### Proses Pembuatan

Bahan F1



Bahan F2



Bahan F3



Bahan F4



Adonan



pencetakan



Hasil Jadi



**Lampiran 7**

**Pengambilan Angket**

