

DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI COOKIES TEPUNG SAGU KOMBINASI TEPUNG KACANG MERAH DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH MERAH

Radeny Ramdany, Mustamir Kamaruddin, Ariani Pongoh, dan Eva Adelitha Suryani

Poltekkes Kemenkes Sorong, Papua Barat, Indonesia

Email: radeny_ramdany@yahoo.com, iyotamirka@gmail.com, ani.pongoh@yahoo.co.id dan evaaadelithasuryani@gmail.com

ARTIKEL INFO	ABSTRACT
Tanggal diterima: 5 Februari 2021 Tanggal revisi: 15 Februari 2021 Tanggal yang diterima: 25 Februari 2021	<i>The research objective was to analyze the acceptability and nutritional value of cookies made from sago flour combined with red bean flour and red fruit juice. The research design was a pure experiment with a completely randomized design. The sample is a cookie product with 4 variations, namely P₀ (without the addition of red fruit juice), P₁ (addition of 5 g of red fruit juice), P₂ (addition of 10 g of red fruit juice), P₃ (addition of 15 g of red fruit juice). The independent variable is the variation of the addition of red fruit juice to cookies and the dependent variable is the acceptability (taste, aroma, color, and texture) and nutritional value (energy, protein, fat, and carbohydrate). This study used 30 people somewhat trained panelists. Data collection using the hedonic test form. Acceptability analysis used ANOVA test and nutritional value analysis with manual calculations based on data from Indonesian Food Composition Table and List of Food Ingredients Composition. The results showed that the best acceptance of cookies was the cookie sample P₁. The addition of red fruit juice does not affect the taste, aroma, color, and texture of the cookies. The largest value of energy, protein, fat and carbohydrate is in the sample P₃ cookies with a value of 276.49 kcal, 4.41 grams, 6.07 grams, and 50 grams. The more red fruit juice is added, the greater the nutritional value of the cookies. Further research is needed on the acceptability and nutritional value of cookies combined with red bean flour with different formulations and with the addition of other local food ingredients.</i>
<i>Keywords:</i> <i>Cookies; Acceptability; Nutritional Value; Red Fruit Juice; Sago Flour</i>	

Kata Kunci:
Cookies; Daya Terima; Nilai Gizi; Sari Buah Merah; Tepung Sagu

ABSTRAK

Tujuan penelitian adalah untuk menganalisis daya terima dan kandungan gizi cookies tepung sagu kombinasi tepung kacang merah dengan penambahan sari buah merah. Desain penelitian adalah eksperimen murni dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Sampel adalah produk cookies dengan 4 variasi yaitu P₀ (tanpa penambahan sari buah merah), P₁ (penambahan sari buah merah sebanyak 5 g), P₂ (penambahan sari buah merah sebanyak 10 g), P₃ (penambahan sari buah merah sebanyak 15 g). Variabel independent adalah variasi penambahan sari buah merah

pada cookies dan variabel dependent adalah daya terima (rasa, aroma, warna, dan tekstur) dan kandungan gizi (energi, protein, lemak, dan karbohidrat). Penelitian ini menggunakan panelis agak terlatih sebanyak 30 orang. Pengumpulan data menggunakan formulir uji hedonik. Analisis daya terima menggunakan uji ANOVA dan analisis kandungan gizi dengan perhitungan manual berdasarkan data dari TKPI (Tabel Komposisi Pangan Indonesia) dan DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima cookies yang paling baik adalah pada sampel cookies P1. Penambahan sari buah merah tidak memberikan pengaruh terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur dari cookies. Kandungan energi, protein, lemak dan karbohidrat terbesar adalah pada cookies sampel P_3 dengan nilai 276.49 kkal, 4.41 gram, 6.07 gram, dan 50 gram. Semakin banyak penambahan sari buah merah maka semakin besar kandungan gizi dari cookies. Perlu adanya penelitian lanjutan tentang daya terima dan nilai gizi cookies tepung sagu kombinasi tepung kacang merah dengan formulasi yang berbeda dan dengan penambahan bahan pangan lokal yang lainnya.

Corresponden Author:

Email: radeny_ramdany@yahoo.com

Artikel dengan akses terbuka dibawah lisensi



Pendahuluan

Cookies merupakan salah satu produk bakery yang populer di semua kalangan, terbuat dari tepung terigu namun tidak memerlukan pengembangan (*unleavened product*), melalui proses pencetakan dan pemanggangan serta diutamakan kerenyahan teksturnya dengan kadar air yang harus kurang dari 5% (Yasinta et al., 2017).

Cookies pada umumnya terbuat dari tepung terigu yang merupakan komoditas import Indonesia. Oleh karena itu, untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu maka bahan pangan tersebut dapat disubstitusi dengan bahan pangan alternatif lainnya yang berasal dari pangan lokal seperti tepung sagu (Turisyawati, 2011).

Tanaman sagu banyak tumbuh di berbagai wilayah di Indonesia, seperti Papua,

Papua Barat, Sulawesi, Maluku, Riau dan Kalimantan. Oleh karena itu, tanaman sagu sangat potensial untuk dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif. Di Indonesia, penggunaan tepung sagu sebagai bahan pangan telah banyak dikenal dalam berbagai bentuk produk, diantaranya papeda, sagu lempeng, sagu tutupala, sagu uha, sinoli, bagea, dan lainnya (Kusuma et al., 2013).

Substitusi tepung sagu dalam pembuatan *cookies* berguna sebagai salah satu sumber karbohidrat, sedangkan untuk menambahkan sumber protein dapat dikombinasikan dengan tepung kacang merah (Budijanto, 2009). Teknologi penepungan menggunakan kacang merah telah banyak dilakukan dalam berbagai penelitian yang membuat tepung kacang merah sebagai bahan olahan produk kue dan *cake*.

Selain dua bahan utama tersebut, untuk lebih meningkatkan nilai gizi dari *cookies* maka dapat ditambahkan pula bahan lokal lainnya seperti sari buah merah.

Buah merah (*Pandanus conoideus*) merupakan jenis tanaman yang termasuk ke dalam famili *pandanaceae* dan ditemukan secara endemik di Provinsi Papua dan Papua Barat. Pemanfaatan buah merah yang dikonsumsi oleh masyarakat lokal adalah dengan cara infusa, kemudian sari buah merah yang telah terbentuk dapat langsung dikonsumsi ataupun diolah lagi. Didalam pengolahannya, sari buah merah biasa dicampur pada ubi yang menjadi makanan pokok yang dikonsumsi bersama dengan lauk. Selain dicampur, sari buah merah juga biasa dikonsumsi langsung dalam bentuk minuman (Ayomi, 2015).

Buah merah mengandung tinggi kalori, kalsium, serat, protein, vitamin B1, vitamin C. Kandungan kalorinya mencapai 400 kilo kalori/100 gram daging buah. Kandungan antioksidan terutama β karoten dan α tokoferol dalam buah merah lebih tinggi dibandingkan buah dan sayuran lainnya, seperti tomat, wortel, pepaya, maupun taoge (Ayomi, 2015).

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menganalisis daya terima dan kandungan gizi dari *cookies* tepung sagu kombinasi tepung kacang merah dengan penambahan sari buah merah. Pemanfaatan tepung sagu, tepung kacang merah dan sari buah merah dalam pembuatan *cookies* diharapkan dapat meningkatkan kandungan gizi *cookies* dan mengangkat potensi pangan lokal.

Metode Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong pada bulan Mei – Juli 2020. Desain penelitian yang digunakan adalah eksperimen murni dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Variabel independent

adalah variasi penambahan sari buah merah pada *cookies* dan variabel dependent adalah daya terima (rasa, aroma, warna, dan tekstur) dan kandungan gizi (energi, protein, lemak, dan karbohidrat).

Sampel yang digunakan sebagai obyek penelitian adalah *cookies* tepung sagu kombinasi tepung kacang merah dengan penambahan sari buah merah, dengan 4 variasi sampel yaitu P_0 , P_1 , P_2 , dan P_3 seperti pada Tabel 1.

Tabel 1
Komposisi Bahan Pembuatan Cookies Tepung Sagu Kombinasi Tepung Kacang Merah dengan Penambahan Sari Buah Merah

Bahan (g)	Sampel			
	P_0	P_1	P_2	P_3
Sari Buah Merah	0	5	10	15
Margarin	100	100	100	100
Gula	125	125	125	125
Telur	50	50	50	50
Susu Kental Manis	10	10	10	10
Susu Bubuk	6,75	6,75	6,75	6,75
Vanili	1,25	1,25	1,25	1,25
Tepung Sagu	250	250	250	250
Tepung Kacang Merah	110	110	110	110

Instrumen penelitian menggunakan formulir uji hedonik. Penelis yang digunakan adalah panelis agak terlatih sebanyak 30 orang. Pengumpulan data dilakukan dengan membagikan formulir uji hedonik kepada panelis. Pada formulir uji hedonik panelis diminta memberikan penilaian terhadap sampel dengan 5 skala yaitu sangat suka (5), suka (4), biasa (3), tidak suka (2) dan sangat tidak suka (1) (Poste, 1991). Pengolahan data menggunakan program SPSS. Analisis daya terima menggunakan Uji ANOVA (Analysis of Variance), sedangkan variabel kandungan gizi disajikan secara deskriptif, diperoleh dari hasil perhitungan manual dengan melihat

kandungan zat gizi setiap bahan berdasarkan data yang diperoleh dari TKPI (Tabel Komposisi Pangan Indonesia) dan DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan).

Hasil dan Pembahasan

Tabel 2
Hasil Uji Daya Terima Cookies

Sampel	Parameter Uji				
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Over All
P ₀	3,5	3,9	4,0	4,0	4,0
P ₁	3,7	4,0	3,9	4,0	4,1
P ₂	3,4	3,2	3,4	3,3	3,6
P ₃	3,8	3,0	3,7	3,4	3,6

Tabel 2 menunjukkan bahwa hasil uji daya terima dari parameter warna yang paling disukai adalah sampel P₃ dengan skor rata-rata 3,8, aroma yang paling disukai adalah sampel P₁ dengan skor rata-rata 4,0, tekstur yang paling disukai adalah sampel P₀ dengan skor rata-rata 4,0, rasa yang paling disukai adalah sampel P₀ dan P₁ dengan skor rata-rata 4,0, dan yang paling disukai secara keseluruhan (*over all*) adalah sampel P₁ dengan skor rata-rata 4,1.

Tabel 3
Hasil Uji Statistik

Parameter	P	Signifikan
Warna	0,361	NS
Aroma	0,643	NS
Tekstur	0,843	NS
Rasa	1,000	NS

Berdasarkan hasil uji statistik pada Tabel 3 menunjukkan bahwa parameter warna, aroma, tekstur, rasa dari *cookies* memiliki nilai $p > 0,05$, hal ini berarti bahwa perlakuan penambahan sari buah merah pada *cookies* tepung sagu kombinasi tepung kacang merah tidak berpengaruh terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa yang dihasilkan.

Tabel 4
Hasil Perhitungan Kandungan Gizi

Sampel	Zat gizi			
	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)
P ₀	217,39	3,92	1,86	45,22
P ₁	237,09	4,08	3,26	46,81
P ₂	256,79	4,25	4,67	48,41
P ₃	276,49	4,41	6,07	50

Tabel 4 menunjukkan pada sampel P₃ mempunyai kandungan gizi paling baik yaitu energi 276,49 kkal, protein 4,41 gram, lemak 6,07 gram serta karbohidrat 50 gram, sedangkan pada sampel P₀ (tanpa penambahan sari buah merah) mempunyai kandungan gizi paling rendah yaitu energi yaitu 217,39 kkal, protein 3,92 gram, lemak 1,86 gram, serta karbohidrat 45,22 gram.

Agar makanan yang disajikan tetap terjaga kualitasnya maka harus dievaluasi, salah satu caranya adalah dengan menghitung daya terima makanan oleh konsumen (Wijaya et al., 2017). Daya terima makanan adalah presentase makanan yang di konsumsi dari total keseluruhan yang disediakan. Daya terima ini banyak dipengaruhi beberapa faktor diantaranya adalah penampilan makanan saat disajikan dan rasa makanan (Kamaruddin et al., 2020). Untuk mengetahui hasil daya terima atau tingkat kesukaan panelis, dilakukan uji daya terima dengan menguji beberapa parameter, seperti warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Hasil uji daya terima pada parameter warna *cookies* memiliki skor skala mendekati suka (3,8) dengan penambahan sari buah merah adalah perlakuan P₃ dan perlakuan P₀, P₁ dan P₂ memperoleh skor skala berkisar 3,4 – 3,7 yang termasuk dalam kategori biasa mendekati suka. Faktor yang mempengaruhi warna pada *cookies* adalah bahan yang digunakan dalam pembuatan *cookies* dan adanya reaksi *maillard* selama proses pemanggangan. Penggunaan suhu tinggi dengan waktu yang lama dapat menyebabkan terjadinya reaksi *browning non enzimatik* dan karamelisasi, reaksi *maillard* terjadi karena adanya reaksi *gugus amino* protein dan gula

(Sareani et al., 2019). Warna yang bagus dan segar sesungguhnya memiliki arti pada kondisi makanan tersebut, yang pada akhirnya menjadi daya tarik konsumen untuk memilih makanan tersebut (Kamaruddin et al., 2020).

Aroma makanan banyak menentukan kelezatan bahan makanan. Aroma lebih banyak sangkut pautnya dengan alat panca indera yaitu hidung (Suryani et al., 2016). *Cookies* memiliki aroma harum khas kue kering. Tingkat kesukaan panelis dengan skala 4,0 (suka) ada pada perlakuan P₁ dan pada perlakuan P₀ dan P₂ memiliki nilai berkisar 3,2-3,9 yang termasuk dalam kategori mendekati suka. Sedangkan pada perlakuan P₃ memiliki nilai berkisar 3,0 yang termasuk dalam kategori biasa. Ini disebabkan karena sari buah merah memiliki aroma langu khas buah merah, yang dalam penelitian ini beberapa panelis tidak menyukai aroma khas buah merah sehingga pada sampel *cookies* yang ditambahkan sari buah merah paling banyak kurang diminati. Menurut (Ramdani & Artayasa, 2020) penambahan sari buah merah yang berlebih dapat mempengaruhi tingkat kesukaan terhadap aroma dikarenakan buah merah memiliki aroma yang khas (langu) yang agak sulit untuk dihilangkan.

Tekstur dan konsistensi suatu bahan akan mempengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh bahan tersebut perubahan tekstur bahan dapat mempengaruhi kecepatan timbulnya rangsangan sel reseptor olfaktori dan kelenjar air liur (Iskandar & Handayani, 2016). *Cookies* tepung sagu kombinasi tepung kacang merah dengan penambahan sari buah merah memiliki tekstur yang sangat renyah seperti *cookies* pada umumnya. Berdasarkan hasil uji daya terima *cookies* yang disukai oleh panelis ada pada perlakuan P₀ (tanpa penambahan sari buah merah), pada perlakuan P₁, P₂ dan P₃ termasuk dalam kategori mendekati suka dengan skor 3,4 – 3,9.

Rasa makanan dapat dikenali dan dibedakan oleh kuncup-kuncup hisapan yang

terletak pada papilla yaitu bagian noda merah jingga pada lidah (Iskandar & Handayani, 2016). *Cookies* dalam penelitian ini memiliki rasa gurih kue kering dengan adanya rasa khas tepung sagu. *Cookies* menghasilkan kesukaan panelis pada skala suka (4,0) pada perlakuan P₀ (tanpa penambahan sari buah merah) dan pada perlakuan penambahan sari buah merah yang memiliki tingkat kesukaan (4,0) adalah P₁ yang memperoleh skor tertinggi. Sedangkan pada perlakuan P₂ dan P₃ yang memiliki skor berkisar 3,3 – 3,4 memperoleh skor yang termasuk dalam kategori mendekati suka. Hal ini membuktikan dari beberapa panelis memiliki pendapat yang berbeda, pada dasarnya kelompok yang lebih menyukai *cookies* pada perlakuan kontrol karena tidak menyukai rasa dan aroma dari sari buah merah, sedangkan kelompok yang menyukai *cookies* pada perlakuan penambahan sari buah merah yang penambahannya sebanyak 5 gr, yang berarti bahwa dalam penelitian ini penambahan tersebut tidak terlalu besar dan tidak mendominasi rasa dari tepung sagu dan tepung kacang merah itu sendiri.

Hasil uji statistik menunjukkan bahwa tidak adanya pengaruh nyata pada semua perlakuan terhadap daya terima warna, aroma, tekstur, dan rasa dari *cookies*. Tidak adanya pengaruh yang signifikan pada parameter warna karena sari buah merah yang diberikan pada tiap varian dalam penelitian ini tidak memiliki perbedaan yang jauh sehingga pembandingnya hanya pada kelompok kontrol.

Parameter aroma juga menunjukkan tidak ada pengaruh disebabkan karena kedua bahan penyusun utama (tepung sagu dan tepung kacang merah) secara alamiah tidak mempunyai aroma yang tajam sehingga variasi dalam campuran tidak menyebabkan perbedaan aroma yang signifikan. Menurut (Sihotang et al., 2015), aroma khas adonan ditimbulkan dari komponen pada adonan seperti pencampuran margarine dan telur,

aroma *cookies* juga dipengaruhi oleh proses pemanggangan.

Tidak adanya pengaruh yang signifikan pada tekstur disebabkan karena sari buah merah yang digunakan tiap variasi sampel komposisinya tidak berbeda jauh sehingga tidak memberi pengaruh terhadap tekstur *cookies* yang dihasilkan. Tekstur dari biskuit yang dihasilkan dipengaruhi oleh komposisi bahan yang digunakan (Ramdani & Artayasa, 2020).

Pada parameter rasa tidak terdapat pengaruh disebabkan karena penambahan sari buah merah setiap sampel yang sedikit yaitu 5 g hingga 15 g sehingga tidak mempengaruhi rasa (Fajarwati et al., 2017). Sari buah merah yang dipakai dalam bentuk cair dan mencampur dengan adonan *cookies* mentega, telur, gula, dan tepung sagu serta tepung kacang merah yang menjadi dominasi rasa ketika di makan.

Dari hasil kandungan gizi ke-empat sampel, *cookies* ini memiliki kandungan gizi yang dapat memenuhi syarat mutu *cookies* menurut SNI 2973-2011, jika dikonsumsi dalam 2-3 porsi. Sehingga dapat dikonsumsi oleh kalangan usia anak sekolah hingga dewasa (Megadiani et al., 2020). *Cookies* tepung sagu kombinasi tepung kacang merah pada penelitian ini dapat dijadikan makanan cemilan atau *snack*, karena masih termasuk dalam jenis biskuit dan memiliki kandungan energi dan karbohidrat yang cukup tinggi.

Sampel yang memiliki kandungan energi, protein, lemak, dan karbohidrat paling tinggi adalah pada sampel P₃, hal ini dikarenakan pada sampel P₃ diberikan penambahan sari buah merah paling banyak yaitu 15 gr, sedangkan sampel yang menghasilkan kandungan energi, protein, lemak, dan karbohidrat paling sedikit adalah pada sampel P₀, hal ini dikarenakan pada sampel P₀ tidak diberikan penambahan sari buah merah.

Kesimpulan

Daya terima *cookies* secara keseluruhan yang paling baik adalah sampel P₁ yaitu *cookies* tepung sagu kombinasi tepung kacang merah dengan penambahan sari buah merah sebanyak 5 gr. Uji statistik menunjukkan bahwa variasi penambahan sari buah merah pada *cookies* tepung sagu kombinasi tepung kacang merah tidak berpengaruh terhadap aroma, tekstur, warna dan rasa dari *cookies* yang dihasilkan. Hasil analisis kandungan zat gizi menunjukkan semakin banyak penambahan sari buah merah maka semakin besar kandungan gizi yang dimiliki *cookies*.

BIBLIOGRAFI

- Ayomi, A. F. M. (2015). Buah Merah (*Pandanus Conoideus*) Terhadap Penyerapan Zat Besi (Fe) Dalam Duodenum. *Jurnal Agromedicine*, 2(2), 90–93.
- Budijanto, S. (2009). Dukungan Iptek Bahan Pangan Pada Pengembangan Tepung Lokal. *Jurnal Pangan*, 18(2), 55–67.
- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., & Manuhara, G. J. (2017). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium Edule Sw.*) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus Sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 50–66.
- Iskandar, A., & Handayani, M. N. (2016). Karakteristik Saus Paprika (*Capsicum Annuum*) Dengan Penambahan Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Sebagai Pewarna Alami. *Edufortech*, 1(1).
- Kamaruddin, M., Asriany, A., & Triananinsi, N. (2020). Kajian Pengetahuan Ibu Hamil Tentang Bahaya Asap Rokok Pada Kehamilan Di Puskesmas Herlang Kabupaten Bulukumba. *Medika*

- Alkhairaat: Jurnal Penelitian Kedokteran Dan Kesehatan*, 2(2), 75–80.
- Kusuma, P. T. W. W., Indrianti, N., & Ekafitri, R. (2013). Potensi Tanaman Sagu {Metroxylon Sp.) Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Di Indonesia (Potential Of Sago Plant (Metroxylon Sp.) To Support Food Security In Indonesia). *Jurnal Pangan*, 22(1), 61–76.
- Megadianti, J. R., Purba, J. S. R., & Agusanty, S. F. (2020). Analisis Zat Gizi Dan Daya Terima Cookies Tepung Talas Pontianak. *Pontianak Nutrition Journal (Pnj)*, 3(1), 24–28.
- Ramdani, A., & Artayasa, I. P. (2020). Keterampilan Berpikir Kreatif Mahasiswa Dalam Pembelajaran Ipa Menggunakan Model Inkuiri Terbuka. *Jurnal Pendidikan Sains Indonesia (Indonesian Journal Of Science Education)*, 8(1), 1–9.
- Sareani, A., Suranadi, L., & Sofiyatin, R. (2019). Substitusi Tepung Kedelai (Glycine Max L.) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(1), 1–7.
- Sihotang, S., Dewi, R., Nawawi, M., & Sitompul, S. M. (2015). *Keragaman Hasil, Pada Uji 3 Galur Tanaman Kedelai (Glycine Max L. Merrill) Generasi F3 Hasil Persilangan Tanggamus X Anjasmoro, Tanggamus X Argopuro, Tanggamus X Ub*. Brawijaya University.
- Suryani, N., Yasmin, F., Jumadianor, D., Borneo, S. H., & Borneo, A. S. H. (2016). Pengaruh Proporsi Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Terhadap Mutu (Karbohidrat Dan Serat) Serta Daya Terima Kue Kering (Cookies). *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 4(3).
- Turisyawati, R. (2011). *Pemanfaatan Tepung Suweg (Amorphopallus Campanulatus) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies*.
- Wijaya, S. A., Sitoayu, L., & Pakpahan, T. H. (2017). Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan Dan Hubungan Daya Terima, Asupan Makanan Terhadap Status Gizi Lansia. *Jurnal Sains Kesehatan*, 24(1), 1–8.
- Yasinta, U. N. A., Dwiloka, B., & Nurwantoro, N. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3).