

**PENAMBAHAN ANEKA TEPUNG PADA PEMBUATAN COOKIES
SEBAGAI MAKANAN PENDAMPING BALITA PENDERITA STUNTING**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md)
pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



**Oleh:
YUNDA SALSHABILLA
NIM: 2020/20079072**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Judul : Penambahan Aneka Tepung pada Cookies sebagai Makanan
Pendamping Balita Penderita Stunting
Nama : Yunda Salshabilla
NIM : 20079072
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2023

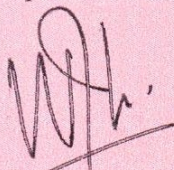
Disetujui oleh Pembimbing



Dr. Yuliana, SP, M.Si
NIP. 197007271997032003

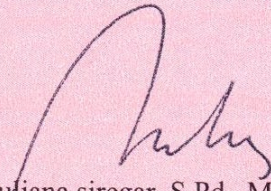
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Juliana siregar, S.Pd., M.Pd.T.
NIP. 198707022019032009

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penambahan Aneka Tepung pada Pembuatan Cookies Sebagai Makanan Pendamping Balita Penderita Stunting
Nama : Yunda Salshabilla
NIM : 20079072
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, November 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

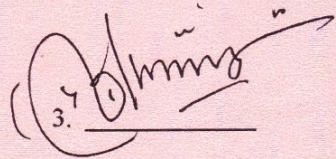
Ketua : Dr. Yuliana, S.P, M.Si

1. 

Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M. Kes

2. _____

Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yunda Salshabilla
NIM : 20079072
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penambahan Aneka Tepung pada Cookies Sebagai Makanan Pendamping Balita Penderita Stunting” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, November 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP


Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

Saya yang menyatakan,



Yunda Saishabilla
NIM. 20079072

ABSTRAK

Yunda Salshabilla, 2023.” Penambahan Aneka Tepung pada Pembuatan *Cookies* Sebagai Makanan Pendamping Balita Penderita Stunting”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi karena masih kurangnya makanan pendamping untuk balita penderita Stunting. membuat cookies dengan penambahan aneka tepung menjadi salah satu alternatif. Tujuan Penelitian Ini adalah: 1). menghasilkan produk *cookies* dengan menggunakan bahan tepung ubi oranye, tepung wortel dan tepung ikan teri yang di olah menjadi *cookies* sebagai makanan pendamping bagi balita stunting. 2). Mendeskripsikan kualitas *cookies* untuk balita stunting dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, rasa. Manfaat dari Penelitian Ini adalah 1). Menghasilkan produk inovasi baru dari *Cookies* dengan memanfaatkan tepung ubi oranye, tepung wortel dan tepung ikan teri. 2). Menghasilkan Produk makanan pendamping yang sehat yang dapat mencegah terjadinya stunting pada balita dalam masa pertumbuhan. Jenis penelitian dalam proyek akhir yaitu Melakukan pengembangan produk *cookies* tepung ubi oranye dengan penambahan tepung wortel dan tepung ikan teri sebagai makanan pendamping untuk Balita penderita Stunting. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus-September 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa kualitas bentuk seragam dengan persentase (100%), kualitas warna *cookies* adalah kuning kecoklatan dengan persentase (100%), kualitas aroma *cookies* beraroma butter dengan presentase (100%), kualitas aroma *cookies* cukup beraroma ubi oranye dengan presentase (66,7%), kualitas aroma *cookies* kurang beraroma tepung wortel dengan presentase (66,7%), kualitas aroma *cookies* beraroma tepung ikan teri dengan presentase (100%), kualitas tekstur *cookies* renyah dengan presentase (100%), kualitas rasa *cookies* gurih dengan presentase (100%), Harga jual *Cookies* tepung ubi oranye dengan penambahan tepung wortel dan tepung ikan teri tersebut senilai Rp.13.000/100 gr.

Kata kunci: Stunting, Cookies, Tepung Ubi Oranye, Tepung Wortel, Tepung Ikan Teri, Kualitas

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah saya ucapkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunianya sehingga saya dapat menyelesaikan Proyek akhir ini yang berjudul **“Penambahan Aneka tepung pada Pembuatan *Cookies* sebagai Makanan pendamping Balita penderita Stunting”**. Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan proyek Akhir studi DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Selama penyusunan proyek akhir ini, penulis banyak menerima bantuan baik dalam persiapan, penyusunan dan penulisan proyek akhir ini dari banyak pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D, selaku Dekan Fakultas pariwisata dan perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T., selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Dr. Yuliana, SP, M.Si, selaku dosen Pembimbing proyek akhir yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan, pemikiran, dan pengarahan kepada penulis dalam menyelesaikan proyek akhir ini.
4. Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T. selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M,Si selaku kepala labor Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Kepada Ibu Dra. Lucy Fridayati, M. Kes & Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku dosen Penguji I dan II dalam menguji Proyek Akhir di Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Keluarga tercinta Papa, Mama, Abang dan Adek yang telah memberikan dukungan, kasih sayang dan doa.
9. Teman-teman yang sudah membantu dalam pembuatan proyek ahir ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT., Aamiin. Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini masih jauh dari kata kesempurnaan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi perbaikan penulisan kedepannya. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, November 2023

Yunda Salshabilla

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	6
C. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI	8
A. Cookies.....	8
1. <i>Cookies</i>	8
2. Resep Standar Cookies Control.....	9
3. Bahan Pembuatan Cookies.....	9
4. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan Cookies	12
B. Tepung Ubi Oranye.....	17
C. Tepung Wortel	18
D. Tepung Ikan Teri.....	21
E. Kualitas Cookies	24
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	27
A. Tempat dan Waktu Penelitian	27
B. Persiapan	27
1. Persiapan Bahan	27
2. Persiapan Alat	29
C. Pelaksanaan.....	30
D. Tahap Penelitian.....	32
E. Uji Organoleptik.....	35
F. Analisis Data	37
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	38
A. Temuan.....	38
1. Deskripsi Kualitas Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	38
a. Kualitas Bentuk Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	38
b. Kualitas Warna Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	40
c. Kualitas Aroma Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	41
d. Kualitas Tekstur Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	47

e. Kualitas Rasa Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	49
B. Pembahasan	50
1. Kualitas Bentuk Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	50
2. Kualitas Warna Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	51
3. Kualitas Aroma Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	52
4. Kualitas Tekstur Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	54
5. Kualitas Rasa Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	55
C. Analisis Harga Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	55
BAB V PENUTUP	58
A. Kesimpulan	58
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Ubi Oranye.....	18
2. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Wortel	21
3. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Ikan Teri.....	23
4. Diagram Alir Proses Pembuatan Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri.....	32
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	39
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Kecoklatan) Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri.....	41
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Butter) Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri.....	42
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Ubi Oranye) Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri.....	44
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Tepung Wortel) Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	45
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Ikan Teri) Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	47
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Renyah) Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	48
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Formula Resep Standar Cookies	9
2. Kandungan Gizi Tepung Ubi Oranye	18
3. Kandungan Gizi Tepung Wortel per 100 gr	20
4. Kandungan Gizi Tepung Ikan Teri per 100 gr.....	22
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri.....	38
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Kecoklatan) Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri	40
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Butter) Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri.....	41
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Ubi Oranye) Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri.....	43
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Tepung Wortel) Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri.....	44
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Ikan Teri) Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri.....	46
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Renyah) Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri.....	47
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Pada Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri.....	49
13. Anggaran Biaya Cookies Tepung Ubi Oranye dengan Penambahan Tepung Wortel dan Tepung Ikan Teri.....	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Alat.....	64
2. Dokumentasi Bahan	65
3. Dokumentasi Pengolahan.....	66
4. Dokumentasi Hasil.....	67
5. Dokumentasi Pengolahan Tepung Ubi Oranye.....	68
6. Dokumentasi Pengolahan Tepung Wortel	69
7. Dokumentasi pengolahan tepung ikan teri.....	70
8. Surat Rekomendasi.....	71
9. Surat Permohonan Proyek Akhir	72
10. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	73
11. Surat Tugas Pembimbing	74
12. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	75
13. Surat Permohonan Panelis Penelitian	76
14. Surat Permohonan Sebagai Panelis.....	77
15. Angket Penelitian Satu.....	78
16. Angket Penelitian Dua	79
17. Angket Penelitian Tiga.....	80
18. NPWP.....	81
19. SIUP	82
14. HAKI.....	83

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Masalah gizi pada balita masih menjadi masalah utama dalam tatanan kependudukan. Permasalahan gizi pada balita diantaranya stunting, wasting dan overweight (World Health Organization, 2020). Stunting masih menjadi masalah gizi utama di negara berkembang seperti Indonesia. Stunting atau kekurangan gizi kronis adalah masalah gizi akibat kekurangan asupan gizi dari makanan yang berlangsung cukup lama (Andriani et al., 2017). Balita pendek (stunting) dilihat dari panjang badan atau tinggi badan yang kurang dari -2 SD menurut referensi global WHO untuk anak-anak dibandingkan dengan anak lain seusia mereka (World Health Organization, 2013).

Stunting pada balita dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu umur, panjang badan pada saat lahir, kecukupan makronutrien (protein, karbohidrat) dan mikronutrien yaitu (kalsium, vitamin A, zat besi dan zinc). Faktor utama penyebabnya ialah tingkat kecukupan protein (Siringoringo et al., 2020).

Kejadian stunting merupakan dampak dari asupan gizi yang kurang, baik dari segi kualitas maupun kuantitas, tingginya kesakitan, atau merupakan kombinasi dari keduanya. Kondisi tersebut sering dijumpai di negara dengan kondisi ekonomi kurang (Apoina K, 2016).

Stunting dapat disebabkan rendahnya akses terhadap makanan yang bergizi, rendahnya asupan vitamin dan mineral, dan buruknya keragaman pangan dan sumber protein hewani. Faktor ibu dan pola asuh yang kurang baik terutama

pada perilaku dan praktik pemberian makan kepada anak juga menjadi penyebab anak stunting apabila ibu tidak memberikan asupan gizi yang cukup dan baik (Kemenkes, 2018). kurangnya pengetahuan ibu dalam praktik pemberian makanan menjadi salah satu faktor stunting. Misalnya jika anak sulit makan dan dibiarkan begitu saja sehingga anak tumbuh dengan berat badan yang tidak sesuai dengan usianya. Hal ini dapat dicegah salah satunya melalui edukasi dan penyuluhan kepada ibu terkait pentingnya pemberian makanan yang bergizi serta adanya inovasi baru makanan atau camilan sehat yang menarik dan cukup gizi untuk balita seperti *Cookies*.

Cookies adalah jenis kue kering dengan rasa manis atau gurih, bertekstur renyah, bentuknya kecil, serta terbuat dari bahan dasar tepung, lemak dan telur diproses akhir dengan cara dioven (Delima DD, 2013). Bahan utama dalam pembuatan cookies adalah tepung terigu. Bahan baku tepung terigu masih diperoleh dengan mengimpor dari negara penghasil gandum. Peningkatan kebutuhan tepung terigu akan berimplikasi pada peningkatan impor gandum yang pada akhirnya justru dapat meningkatkan pengeluaran devisa negara. Untuk mengatasi hal tersebut, maka diperlukan upaya mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu melalui pengembangan pembuatan cookies, yaitu mengganti sebagian bahan baku cookies dengan bahan lain yang lebih murah, tanpa menyebabkan penyimpangan dan kualitas fisik cookies yang dihasilkan sehingga tetap disukai konsumen (Idora M, 2018). Sampai saat ini, cookies yang dikonsumsi oleh masyarakat cenderung mengandung gula dan lemak yang tinggi tetapi rendah dalam kandungan gizi (Rahmawati WA, 2015).

Upaya pengurangan impor tepung terigu dapat dilakukan dengan penggantian tepung terigu dengan tepung lain yang berasal dari komoditas lokal. Salah satu jenis bahan makanan yang dapat dijadikan bahan pengganti gandum adalah produk olahan Umbian salah satunya adalah ubi *oranye* sebagai bahan pembuatan Cookies yang memiliki kandungan gizi.

Ubi *oranye* merupakan sumber karbohidrat dan sumber energi serta mengandung vitamin dan mineral seperti Zat besi (Fe), Fosfor (P), Kalsium (Ca), dan Natrium (Na). Salah satu vitamin yang terdapat pada ubi oranye antara lain vitamin A (terdapat dalam bentuk beta carotene) Selain mengandung karbohidrat, protein, lemak dan mineral, ubi oranye juga mengandung vitamin (Purwanti, et.al., 2019).

Pada penelitian ini dibuat *cookies* menggunakan tepung ubi *oranye* dengan mencampurkan tepung wortel dan tepung ikan teri tawar. Salah satu sayuran yang sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia adalah wortel. Wortel merupakan tanaman sayuran umbi, memiliki kandungan gizi yang diperlukan oleh tubuh terutama vitamin dan mineral sehingga sayuran ini baik dan dianjurkan untuk dikonsumsi dalam menu sehari-hari guna mencukupi kebutuhan vitamin dan mineral yang esensial bagi tubuh (Mamentu, 2013).

Tepung wortel adalah produk awetan yang dijadikan alternatif untuk memperpanjang umur simpan, memudahkan penyimpanan dan transportasi, memperluas jangkauan pemasaran dan mudah diolah menjadi produk-produk lain. Tepung wortel sebagai sumber provitamin A dan pewarna pangan, Dalam hubungan ini dipelajari stabilitas provitamin A dan warna dalam proses pembuatannya. Pembuatan tepung wortel akan meningkatkan keanekaragaman pemanfaatan wortel dan yang lebih penting adalah untuk menjadikannya sebagai

sumber provitamin A dan pewarna pangan. Dalam bentuk tepung daya simpanya akan meningkat, transportasinya mudah dan penggunaan selanjutnya lebih mudah dari pada dalam bentuk segar.

Dalam penelitian pembuatan *cookies* sebagai makanan pendamping untuk Balita stunting ini di gunakan juga bahan makanan hewani yang baik untuk mencegah stunting, dan dalam pembuatannya penulis menggunakan ikan teri jenis air tawar kering, yang dimana ikan teri jengki memiliki kandungan protein dan kalsium yang tinggi yang dapat mencegah terjadinya stunting terhadap balita.

Ikan teri jengki (*Stolephorus indicus*) merupakan ikan teri yang paling banyak dijumpai di Indonesia. Setiap 100 gram ikan teri segar mengandung energi 77 kkal, protein 16 gram, lemak 1,0 gram, Kalsium 500 mg, zat besi 1,0 mg, vitamin A 47; dan vitamin B1 0,1 mg (Putri, Sukini & Yodong, 2017). Selain itu, diketahui dari suatu penelitian bahwa media yang berisi pepton ikan mampu menyebabkan nilai optical density bakteri lebih tinggi dibandingkan dengan pertumbuhan bakteri pada media yang menggunakan pepton komersial (Sari et al., 2017). Pada penelitian kali ini penulis menggunakan Ikan teri jengki karna banyak mengandung gizi yg baik untuk membuat cookies balita stunting.

Ikan teri mempunyai ciri-ciri antara lain bentuk tubuhnya panjang (*fusiform*) atau termampat samping (*compressed*), disamping tubuhnya terdapat selempeng putih keperakan memanjang dari kepala sampai ekor”. Ikan teri adalah sumber zat besi yang potensial dan mudah diperoleh dengan harga yang terjangkau. Salah satu bentuk olahan ikan teri adalah tepung. Kandungan zat besi dalam tepung ikan teri cukup tinggi yaitu dalam 100 gram mengandung 18,6 mg (TKPI 2018).

Menurut (Mervina et al., 2012) pembuatan tepung ikan berbahan dasar ikan teri dapat menjadi suatu bentuk alternatif bahan pangan. Penggunaan tepung ikan sebagai bahan substitusi tepung terigu pada pembuatan Cookies merupakan salah satu alternatif penggunaan yang menjanjikan, terutama dari segi kualitas zat gizi yang dihasilkan. Tepung ikan teri mengandung zat gizi yang cukup lengkap seperti lemak, protein, dan kalsium. Jadi pemanfaatan ikan teri dapat ditingkatkan dengan dijadikan substitusi dalam pembuatan *cookies*, sehingga dapat dihasilkan cookies dengan nilai gizi yang lebih baik”.

Berdasarkan penjelasan di atas penulis ingin membuat produk inovasi *cookies* yang memiliki kandungan nilai gizi yang lengkap yang di tujukan untuk masyarakat terutama anak-anak balita yang terkena stunting dengan memanfaatkan bahan pangan lokal berupa tanaman umbi-umbian, sayuran dan hewani yang murah dan mudah di temui di Indonesia terutama di sekitar kita, jika merujuk pada bahan baku pembuatan *cookies* salah satunya adalah menggunakan tepung terigu protein rendah yang merupakan salah satu bahan baku yang di impor dari luar negeri yang membuat harga nya juga lebih mahal, dari permasalahan tersebut membuat penulis tertarik untuk membuat inovasi *cookies* menggunakan tepung ubi *Oranye* yang di buat sendiri, karena tepung ubi *oranye* merupakan salah satu produk olahan ubi, yang mana ubi dapat kita jumpai dengan mudah dan harga murah.

Dilihat dari kandungan nilai gizi pada *cookies* yang biasa kita temui lebih dominan hanya karbohidrat, sulit ditemui *cookies* dengan penggunaan bahan baku sayuran dan protein dari hewani yang banyak mengandung vitamin dan protein yang tinggi yang baik bagi tubuh terutama bagi tumbuh kembang anak balita yang terkena stunting, oleh karena itu dalam pembuatan inovasi kali ini penulis ingin

menjadikan *cookies* dengan penambahan tepung ubi oranye, tepung wortel dan tepung ikan teri yang dibuat sendiri ke dalam *cookies*. ubi *oranye* merupakan karbohidrat yang baik dan memiliki gizi yang tinggi sehingga memenuhi kebutuhan gizi stunting, dan juga Sayur wortel banyak mengandung vitamin, mineral dan serat yang bagus untuk pencernaan, ikan teri mengandung protein, kalsium dan fosfor yang tinggi yang baik untuk tumbuh kembang anak. Pengembangan *cookies* di era sekarang ini sudah banyak sekali, dari segi bentuk, warna, rasa, yang sudah dikembangkan sampai saat sekarang ini. Banyak anak-anak yang tertarik mengonsumsi *cookies* karna bentuknya yang menarik dan rasanya yang manis dan gurih.

Berdasarkan permasalahan dan keinginan untuk mengembangkan penelitian tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Penambahan Aneka Tepung pada pembuatan Cookies Sebagai Makanan Pendamping Balita Penderita Stunting”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang akan dicapai dari melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Membuat *cookies* dengan menambahkan aneka tepung yang terbuat dari ubi *oranye*, wortel dan ikan teri sebagai makanan pendamping bagi balita penderita *stunting*.
2. Mendeskripsikan kualitas *cookies* untuk balita stunting dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Tekstur

- d. Aroma
- e. Rasa

C. Manfaat penelitian

Manfaat yang di dapat dari penelitian tentang penggunaan tepung ubi oranye dalam pengolahan cookies balita stunting adalah sebagai berikut:

1. Menghasilkan produk inovasi baru dari *cookies* dengan memanfaatkan tepung ubi *oranye*, tepung wortel dan tepung ikan teri.
2. Menambah pengetahuan masyarakat tentang olahan cemilan yang dapat mencegah penyakit *stunting* pada balita.
3. Memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada di Indonesia dalam upaya mengurangi ketergantungan bahan pangan impor.
4. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian Penambahan Aneka tepung pada *cookies* sebagai makanan pendamping balita penderita stunting.