

## ABSTRAK

**Lola Afrina Tanjung. NIM. 5133142020. Analisis Zat Gizi Dan Tingkat Kesukaan *Cookies* Ikan Pada Siswa Kelas VIII SMP Negeri 17 Medan. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan.**

Penelitian ini bertujuan untuk : 1) Menganalisis tingkat kesukaan siswa terhadap warna, aroma, rasa, tekstur *cookies* tepung ikan layang dengan substitusi 25 persen, 50 persen dan 75 persen; 2) Menganalisis formula terbaik pada *cookies* tepung ikan layang; 3) Menganalisis kandungan zat gizi *cookies* tepung ikan layang (kadar protein, kadar karbohidrat, kadar lemak, kadar air, kadar abu) Lokasi penelitian di SMP Negeri 17 Medan dan Balai Riset dan Standardisasi Industri Medan. Subjek (panelis) penelitian berjumlah sebanyak 31 orang. Waktu penelitian mulai Juli – Agustus 2018. Teknik pengumpulan data menggunakan kuisioner yang diisi oleh panelis untuk memberikan pendapat tentang *cookies* tepung ikan layang. Teknik analisis data yang digunakan secara deskriptif, untuk mengetahui kandungan zat gizi pada *cookies* terbaik dilakukan analisis proksimat dan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ikan layang terhadap *cookies* dilakukan analisis statistik ANOVA.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat kesukaan siswa terhadap *cookies* tepung ikan layang dengan substitusi tepung ikan layang 25 persen diperoleh rata-rata warna 4.09, rata-rata aroma 3.48, rata-rata rasa 3.48, rata-rata tekstur 4.19, *cookies* tepung ikan layang dengan substitusi 50 persen rata-rata warna 3.96, rata-rata aroma 4, rata-rata rasa 2.83, rata-rata tekstur 4.09, *cookies* tepung ikan layang dengan substitusi 75 persen rata-rata warna 3.16, rata-rata aroma 3.87, rata-rata rasa 2.87, rata-rata tekstur 3.7. Formula terbaik dalam pembuatan *cookies* tepung ikan layang adalah sebesar 25 persen dan hasil uji rangking tingkat kesukaan *cookies* dengan total nilai 12 dan 8 diperoleh dengan rata-rata warna 4.09, rata-rata aroma 3.48, rata-rata rasa 3.48 dan rata-rata tekstur 4.19. Hasil analisis ANOVA menunjukkan bahwa substitusi tepung ikan layang (25%, 50% dan 75%) tidak berpengaruh nyata terhadap aroma dan rasa *cookies* tepung ikan layang ( $\alpha = 0.05$ ), sedangkan terhadap warna dan tekstur berpengaruh nyata terhadap *cookies* tepung ikan layang ( $\alpha = 0.05$ ). Hasil analisis kandungan gizi *cookies* tepung ikan layang diperoleh kadar kadar protein 11.6 persen (bb), kadar karbohidrat 36.2 persen (bb), kadar lemak 43.9persen (bb), kadar air 3.12 persen (bb) dan kadar abu 1,76 persen (bb). Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa *cookies* tepung ikan layang dengan substitusi sebesar 25 persen disukai oleh siswa.