**KARYA TULIS ILMIAH**

# DAYA TERIMA ORGANOLEPTIK *COOKIES* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN PEPAYA JEPANG *(Cnidoscolus Aconitifolius)*


**DISUSUN OLEH :**

**RETI SANTIA**
**NIM : P01730122081**



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**
**POLTEKKES KEMENKES BENGKULU**
**PROGRAM STUDI D III GIZI**
**TAHUN 2025**

**KARYA TULIS ILMIAH**

# DAYA TERIMA ORGANOLEPTIK *COOKIES* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN PEPAYA JEPANG *(Cnidoscolus Aconitifolius)*

**Karya Tulis Ilmiah ini diajukan untuk**
**Memenuhi Sebagai Persyaratan Mencapai Gelar Ahli Madya Gizi**

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

**OLEH :**
**RETI SANTIA**
**NIM : P01730122081**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**
**POLTEKKES KEMENKES BENGKULU**
**PROGRAM STUDI D III GIZI**
**TAHUN 2025**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**DAYA TERIMA ORGANOLEPTIK *COOKIES* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN PEPAYA JEPANG**
***(Cnidoscolus Aconitifolius)***

**Yang dipersiapkan dan dipresentasikan oleh :**
**RETI SANTIA**
**NIM : P01730122081**

**Karya Tulis Ilmiah ini Telah Diperiksa dan Disetujui Untuk di Presentasikan di Hadapan Tim Penguji Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi Pada tanggal 25 Juni 2025**

**Mengetahui,**
**Pembimbing Karya Tulis Ilmiah**

| Pembimbing I | Pembimbing II |
|---|---|
| **Anang Wahyudi, S.Gz., MPH** | **Ahmad Rizal, SKM., MM** |
| **NIP. 198210192006041002** | **NIP. 196303221985031006** |

## HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

DAYA TERIMA ORGANOLEPTIK *COOKIES* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN PEPAYA JEPANG
*(Cnidoscolus Aconitifolius)*

Yang dipersiapkan dan dipresentasikan oleh :

RETI SANTIA
NIM : P01730122081

Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji dan Dipertahankan di Hadapan
Tim Penguji Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi
Pada Tanggal 25 Juni 2025

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima
Tim Penguji

| | |
|---|---|
| Ketua Dewan Penguji | Penguji II |
| Dr. Yenni Okfrianti, STP., MP | Yunita, SKM., M. Gizi |
| NIP. 197910072009122001 | NIP. 197506261999032006 |
| Penguji III | Penguji IV |
| Ahmad Rizal, SKM, MM | Anang Wahyudi, S.Gz., MPH |
| NIP. 196303221985031006 | NIP. 198210192006041002 |

Mengesahkan,
Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Anang Wahyudi, S.Gz., MPH
NIP. 198210192006041002

# BIODATA PENULIS



| | |
|---|---|
| Nama | : Reti Santia |
| Nim | : P01730122081 |
| Jurusan | : Diploma Tiga Gizi |
| Tempat/Tanggal Lahir | : Tambang Sawah, 30 Maret 2004 |
| Jenis Kelamin | : Perempuan |
| Agama | : Islam |
| Anak Ke | : Dua |
| Jumlah Saudara | : Tiga |
| Alamat | : Desa Tambang Sawah, Kecamatan Pinang Belapis, Kabupaten Lebong |

Nama Orang Tua

| | |
|---|---|
| 1. Ayah | : Hairil |
| 2. Ibu | : - |

Sosial Media

| | |
|---|---|
| Instagram | : Reti Santia |
| E-mail | : retisantia@gmail.com |

Riwayat Pendidikan

| | |
|---|---|
| 1. Tahun 2009 | : TK MUFADHOL Pinang Belapis |
| 2. Tahun 2011 | : SD Negri 8 Pinang Belapis |
| 3. Tahun 2016 | : SMP Negri 03 Pinang Belapis |
| 4. Tahun 2019 | : MA Negri 01 Lebong |
| 5. Tahun 2022 | : Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi |

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

**Program Studi Diploma Tiga Gizi, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu**

**Karya Tulis Ilmiah, Juni 2025**

**Reti Santia[1], Anang Wahyudi[2], Ahmad Rizal[3]**

**DAYA TERIMA UJI ORGANOLEPTIK *COOKIES* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN PEPAYA JEPANG**
***(Cnidoscolus aconitifolius)***
**Xv+98 halaman, 12 tabel, 5 gambar, 12 lampiran**

## ABSTRAK

**Latar Belakang:** *Cookies* merupakan salah satu produk pangan olahan yang digemari oleh masyarakat. Pemanfaatan bahan lokal seperti daun pepaya Jepang (Cnidoscolus aconitifolius) yang kaya zat gizi dan antioksidan berpotensi meningkatkan nilai gizi *cookies.* **Tujuan:** Mengetahui daya terima organoleptik (warna, rasa, tekstur, dan aroma) *cookies* dengan penambahan tepung daun pepaya Jepang. **Metode:** Penelitian eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat formulasi: F0 (tanpa penambahan), F1 (5g), F2 (10g), dan F3 (15g) tepung daun pepaya Jepang. Penilaian organoleptik dilakukan oleh 30 panelis menggunakan uji hedonik, dianalisis dengan uji *Kruskal-Wallis* dan dilanjutkan uji *Mann-Whitney*. **Hasil:** Terdapat perbedaan bermakna ($p<0,05$) terhadap semua aspek organoleptik. Formulasi F0 dan F1 merupakan yang paling disukai panelis pada seluruh parameter organoleptik. **Kesimpulan:** Penambahan tepung daun pepaya Jepang berpengaruh terhadap daya terima *cookies*, dengan formulasi F1 menjadi pilihan terbaik.

**Kata Kunci** : *Cookies*, Organoleptik, Tepung Daun Pepaya Jepang

***Diploma Program in Nutrition, Nutrition Department of Poltekkes Kemenkes Bengkulu***

***Scientific Writing, June 2025***

***Reti Santia[1], Anang Wahyudi[2], Ahmad Rizal[3]***

***ACCEPTANCE OF ORGANOLEPTIC TEST OF COOKIES WITH THE ADDITION OF JAPANESE PAPAYA LEAF FLOUR***
***(Cnidoscolus aconitifolius)***
***Xv+98 pages, 12 tables, 5 figures, 12 appendices***

## *ABSTRACT*

***Background:*** *Cookies are popular food products. Utilizing local ingredients such as Japanese papaya leaves (Cnidoscolus aconitifolius), which are rich in nutrients and antioxidants, can improve their nutritional value.* ***Objective:*** *To determine the organoleptic acceptability (color, taste, texture, and aroma) of cookies enriched with Japanese papaya leaf flour.* ***Method:*** *This experimental study used a Completely Randomized Design (CRD) with four formulations: F0 (control), F1 (5g), F2 (10g), and F3 (15g) of Japanese papaya leaf flour. Organoleptic evaluation was conducted by 30 panelists using a hedonic scale and analyzed with Kruskal-Wallis and Mann-Whitney tests.* ***Results:*** *Significant differences ($p<0.05$) were observed in all organoleptic parameters. Formulations F0 and F1 were most preferred by panelists.* ***Conclusion:*** *The addition of Japanese papaya leaf flour affected the acceptability of cookies, with F1 formulation being the best.*

***Keywords:*** *Cookies, Organoleptic, Japanese Papaya Leaf Flour*

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamin, dengan segala kerendahan hati, penyusun panjatkan puji dan syukur kehadirat Allah SWT, karena atas izin, rahmat serta hidayahnya, penulisan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul "Daya Terima Organoleptik *Cookies* dengan Penambahan Tepung Daun Pepaya Jepang *(Cnidoscolus Aconitifolius)*". Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu syarat Program studi Diploma III pada Jurusan Gizi di Poltekkes Kemenkes Bengkulu.

Penyusun menyadari, berhasilnya studi dan penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang telah memberikan semangat dan do'a kepada penyusun dalam menghadapi setiap tantangan, sehingga sepatutnya pada kesempatan ini penyusun menghaturkan rasa terima kasih kepada.

1. Linda, SST., M. Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
2. Anang Wahyudi, S.Gz., MPH selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes kemenkes Bengkulu, sekaligus sebagai pembimbing I dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini yang telah membimbing, meluangkan waktu dan memberikan saran perbaikan.
3. Kusdalinah, SST., M.Gizi selaku Ketua Prodi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
4. Ahmad Rizal, SKM., MM selaku pembimbing II Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini yang telah membimbing, meluangkan waktu dan memberikan saran perbaikan.
5. Dr. Yenni Okfrianti, STP., MP selaku Ketua Dewan Penguji dalam Karya Tulis Ilmiah.

6. Yunita, SKM., M. Gizi selaku Penguji II dalam Karya Tulis Ilmiah.
7. Terimaskasih terkhusus seluruh dosen yang tak bisa ku sebut satu persatu dimana yang telah, mengajari dibangku perkuliahan, memberikan masukan, semangat, memberikan kasih sayang dan selalu mengingatkan untuk mengerjakan Karya Tulis Ilmiah kepada penyusun dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Terimakasih yang tak pernah terlupakan terkhusus untuk Kedua Orang Tua Apak Hairil dan Mamak yang telah merawat dan membesarkan adek, serta selalu memberikan dukungan baik moral, materi, dan doa yang dipanjatkan oleh kalian kepada Allah SWT. sehingga penyusun selalu diberikan perlindungan, kesehatan, kekuatan, dan kelancaran dalam setiap langkah kehidupan dan menjadi motivasi adek sehingga penelitian ini dapat selesai tepat pada waktunya serta semua yang telah diberikan sampai saat ini yang tidak dapat terbalaskan sampai kapanpun. Semoga kita selalu berkumpul sampai di Surga Allah SWT.
9. Untuk Kakek Omidin dan Nenek Neng Maria Tersayang. Terimakasih atas kasih sayang yang selama ini kalian berikan dan selalu menyemangati penyusun tanpa henti-hentinya walaupun hanya lewat telpon, untuk adek hingga bisa seperti sekarang.
10. Terimakasih juga kepada kakakku Nia Wulandari dan 2 adikku Rani Hanisa, Septia Indriyana yang selalu menjadi penyemangat adek dan eteh, yang menjadi motivasi adek dan eteh untuk menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini, adek dan eteh sangat menyayangi kalian.

11. Terimakasih juga buat diriku sendiri Reti santia yang telah berproses, berjuang, semangat, dan tanpa menyerah dalam keadaan sesulit apapun untuk menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini. Tetaplah menjadi manusia yang mau berusaha dan tidak kenal lelah untuk mencoba hal baru kedepannya.
12. Terimakasih terkhusus kepada M. Hayan Fauzan. Terimakasih banyak berkat dukungan serta semangat yang tak henti-hentinya, menemani selama di bangku perkuliahan, menemani saat menangis, tertawa, susah, maupun senang dan sebagainya. Lelaki kedua dari ayahku yang tak henti selalu menyayangi ku sampai titik terakhir pendidikanku. Tidak terasa waktu berjalan begitu cepat, tiada kata berpisah dan sukses untuk kita.
13. Terimakasih kepada semua teman, Sahabat seperjuangan Diploma III angkatan 2022, yang telah berjuang bersama, senang, sedih, tawa di bangku kuliah, dan sampai tahap akhir dimana kita akan berpisah dan menempuh pendidikan lebih tinggi ataupun memilih untuk berbisnis.

Penyusunan ini mengharapkan adanya kritik dan saran agar dapat membantu perbaikan selanjutnya, atas perhatian dan masukannya penyusun mengucapkan terima kasih. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi penulis maupun pembaca.

Bengkulu, 25 Juni 2025

Reti Santia

## DAFTAR ISI


HALAMAN PERSETUJUAN ..... iii
HALAMAN PENGESAHAN ..... iv
BIODATA PENULIS ..... v
ABSTRAK ..... vi
KATA PENGANTAR ..... viii
DAFTAR ISI ..... xi
DAFTAR TABEL ..... xiii
DAFTAR GAMBAR ..... xiv
DAFTAR LAMPIRAN ..... xv
BAB I PENDAHULUAN ..... 1
1.1 Latar Belakang ..... 1
1.2 Rumusan Masalah ..... 6
1.3 Tujuan Pnelitian ..... 6
1.4 Manfaat Penelitian ..... 7
1.5 Keaslian Penelitian ..... 8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA ..... 9
2.1 Cookies ..... 9
2.1.1 Pengertian Cookies ..... 9
2.1.2 Bahan-bahan Cookies ..... 10
2.2 Daun Pepaya Jepang ..... 13
2.2.1 Pengertian Daun Pepaya Jepang ..... 13
2.2.2 Kandungan Daun Pepaya Jepang ..... 14
2.2.4 Manfaat Daun Pepaya Jepang ..... 16
2.2.5 Cara Pembuatan Tepung Daun Pepaya Jepang ..... 18
2.3 Syarat Mutu *Cookies* ..... 19
2.4 Uji Organoleptik ..... 19
2.4.1 Uji Tingkat Kesukaan *(Hedonik Test)* ..... 19
2.5 Panelis ..... 22
2.6 Persiapan Uji Organoleptik ..... 24


Kemenkes Poltekkes Bengkulu

BAB III METODE PENELITIAN ..... 27
3.1 Desain Penelitian ..... 27
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian ..... 27
3.3 Variabel Penelitian ..... 27
3.4 Definisi Operasional ..... 28
3.5 Alat dan Bahan ..... 28
3.5.1 Alat ..... 28
3.5.2 Bahan Dasar Pembuatan *Cookies* ..... 29
3.6 Cara Kerja ..... 30
3.7 Prosedur Penelitian ..... 34
3.8 Rancangan Penelitian ..... 35
3.9 Analisis Data ..... 35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN ..... 36
4.1 Hasil Penelitian ..... 36
4.1.1 Pelaksanaan Penelitian ..... 36
4.1.2 Rasa ..... 37
4.1.3 Warna ..... 38
4.1.4 Tekstur ..... 40
4.1.5 Aroma ..... 41
4.2 Pembahasan ..... 42
4.2.1 Rasa ..... 43
4.2.2 Warna ..... 44
4.2.3 Tekstur ..... 45
4.2.4 Aroma ..... 46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN ..... 48
5.1 Kesimpulan ..... 48
5.2 Saran ..... 48
DAFTAR PUSTAKA ..... 50
LAMPIRAN ..... 53

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

## DAFTAR TABEL


Tabel 1.1 Keaslian Penelitian ..... 8

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Daun Pepaya Jepang Dalam 100g ..... 15

Tabel 2.2 Perbandingan Kandungan Zat Gizi Fe Dalam 100g ..... 16

Tabel 2.3 Syarat Mutu *Cookies*..... 19

Tabel 2.4 Skala Penilaian Uji Organoleptik ..... 21

Tabel 3.1 Definisi Operasional ..... 28

Tabel 3.2 Bahan Pembuatan *Cookies*..... 29

Tabel 3.3 Kandungan Nilai Gizi *Cookies* Tepung Daun Pepaya Jepang Berdasarkan Formulasi..... 65

Tabel 4.1Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa *Cookies* Tepung Daun Pepaya Jepang ..... 37

Tabel 4.2 Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna *Cookies* Tepung Daun Pepaya Jepang..... 39

Tabel 4.3 Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur *Cookies* Tepung Daun Pepaya Jepang..... 40

Tabel 4.4 Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma *Cookies* Tepung Daun Pepaya Jepang..... 41


Kemenkes Poltekkes Bengkulu

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 *Cookies* ..... 9
Gambar 2.2 Daun Pepaya Jepang ..... 14
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Tepung Daun Pepaya Jepang ..... 30
Gambar 3.2 Diagram Alir pembuatan C*ookies* ..... 33
Gambar 4.1 Diagram Alir Pembuatan *Cookies* Daun Pepaya Jepang ..... 61

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Uji Organoleptik ..... 54
Lampiran 2 Lembar Hasil Pra Penelitian dan Penelitian ..... 55
Lampiran 3 Tahap Pembuatan Tepung Daun Pepaya Jepang ..... 60
Lampiran 4 Tahap Pembuatan Cookies Tepung Daun Pepaya Jepang ..... 61
Lampiran 5 Cookies Tepung Daun Pepaya Jepang ..... 62
Lampiran 6 Proses Uji Organoleptik ..... 63
Lampiran 7 Nilai Gizi Cookies ..... 65
Lampiran 8 Master Data ..... 67
Lampiran 9 Hasil Uji Kruskall-Wallis dan Mann-Whitney ..... 68
Lampiran 10 Hasil SPSS ..... 69
Lampiran 11 Surat Izin Penelitian ..... 82
Lampiran 12 Surat Selesai Penelitian ..... 83

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu