

DAYA TERIMA “CODUZINC” COOKIES MADU ZINC DI TK DHARMA WANITA BRINGIN DESA BRINGIN KECAMATAN BADAS

Prima Dzikrul Arta Mara^{1*}, Enggar Anggraeni²

¹Prodi D3 Gizi AKZI Karya Husada Kediri, primaartamara30@gmail.com , 085820132457

²Prodi D3 Gizi AKZI Karya Husada Kediri, eeng.gizi@gmail.com , 081314711280

Abstrak

CODUZINC “Cookies Madu Zinc” merupakan *cookies* dengan penambahan bahan baku berupa madu dan *zinc* guna meningkatkan nilai jual madu dan menambah nilai nutrisi pada *cookies*. Tujuan dari penelitian kegiatan ini adalah untuk mengetahui daya terima “CODUZINC” *Cookies Madu Zinc* pada Siswa TK Dharma Wanita Bringin Desa Bringin Kecamatan Badas Kabupaten Kediri. Jenis penelitian ini yaitu observasional. Uji daya terima pada produk CODUZINC menggunakan metode sisa makanan (*Comstock*). Analisis data menggunakan metode taksiran visual (*Comstock 6 point*). Penelitian ini memiliki besar sampel sebanyak 20 panelis yang diambil dari TK Dharma Wanita Bringin kelas TK B. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase skor skala sisa makanan pada produk CODUZINC yaitu pada skor skala 0% sebanyak 50%. Sedangkan pada skor skala 75 % terdapat 35%. Kemudian dikategorikan dengan kategori baik sebanyak 11 anak dengan persentase 55%. Sedangkan kategori tidak baik terdapat 9 anak dengan persentase 45%. Masih terdapatnya kategori tidak baik dalam persentase sisa makan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti anak sudah kenyang, tidak menyukai makanan manis dan waktu yang dilakukan untuk pengujian daya terima relatif singkat. Dari penelitian ini melalui kegiatan pengabdian masyarakat diharapkan bahwa produk CODUZINC dengan penambahan bahan baku madu dan *zinc* memiliki nilai nutrisi yang baik serta tekstur dan rasa yang enak sehingga dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci: Daya Terima, *Cookies*, Madu dan *Zinc*

Abstract

CODUZINC “Honey Zinc Cookies” are cookies with the addition of raw materials in the form of honey and zinc to increase the selling value of honey and add nutritional value to the cookies. The purpose of this activity research is to determine the acceptability of “CODUZINC” Honey Zinc Cookies to Dharma Wanita Bringin Kindergarten Students, Bringin Village, Badas District, Kediri Regency. This type of research is observational. The acceptability test on CODUZINC products used the food waste method (*Comstock*). Data analysis using the visual estimation method (*Comstock 6 point*). The sample size in this study was 20 panelists taken from Dharma Wanita Bringin Kindergarten B class. The results showed that the percentage of food waste scale scores on CODUZINC products was at a scale score of 0% as much as 50%. While on a scale score of 75% there are 35%. Then categorized in the good category as many as 11 children with a percentage of 55%. While the category is not good there are 9 children with a percentage of 45%. The presence of an unfavorable category in the percentage of leftovers can be influenced by several factors such as children being full, not liking sweet foods and the time taken for testing acceptability is relatively short. From this research through community service activities, it is hoped that CODUZINC products with the addition of honey and zinc raw materials have good nutritional value and good texture and taste so that they can be accepted by the community.

Keywords: Acceptability, *Cookies*, Honey and *Zinc*

PENDAHULUAN

Kampung Madu merupakan julukan dari Dusun Purworejo yang terletak di Desa Bringin, Kecamatan Badas, Kabupaten Kediri. Dominasi mata pencaharian penduduknya adalah sebagai peternak lebah yang berjumlah sekitar 50 peternak. Disamping banyaknya peternak lebah di Kampung Madu, inovasi dan kesadaran masyarakat setempat dalam memanfaatkan sumber daya yang ada masih rendah dan tidak maksimal dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai pengembangan produk

yang dihasilkan oleh peternak lebah. Dan mayoritas produk yang dijual di kampung hanya berupa madu murni tanpa diolah lebih lanjut.

Senat Mahasiswa (SEMA) Akademi Gizi Karya Husada Kediri pada kegiatan P2MD tahun 2023 membuat program Penguatan Potensi Wisata Edukasi Serta Diversifikasi Madu sebagai CODUZINC “*Cookies Madu Zinc*” di Kampung Madu Dusun Purworejo, Desa Bringin, Kecamatan Badas. Program ini dibuat untuk memaksimalkan potensi wisata serta pengembangan produk yang diharapkan dapat menambah nilai ekonomi pada masyarakat

setempat. Diversifikasi Madu sebagai CODUZINC “*Cookies Madu Zinc*” memiliki manfaat untuk menambah nilai jual madu menjadi lebih tinggi serta meningkatkan nilai nutrisi pada *cookies* tersebut.

Cookies adalah kue kering yang digemari oleh berbagai kalangan dengan rasa yang manis dan gurih. Pada umumnya *cookies* dapat terbuat dari bahan dasar tepung, telur, dan mentega yang cara pembuatannya menggunakan oven [1]. Kue kering ini memiliki tekstur dan rasa yang lezat sehingga cocok untuk dijadikan makanan selingan dari berbagai kelompok usia, terutama anak-anak. Anak-anak merupakan sasaran strategis dalam perbaikan gizi karena mereka mengalami pertumbuhan dan perkembangan secara fisik dan mental yang sangat penting untuk menunjang masa depannya. Oleh karena itu *cookies* dapat dijadikan makanan selingan yang tepat bagi anak-anak dengan penambahan bahan baku tertentu [2].

Salah satu bahan baku yang dapat ditambahkan untuk meningkatkan nilai nutrisi pada *cookies* adalah madu. Madu adalah cairan alami yang biasanya berasa manis dan dapat diperoleh dari lebah madu dari suatu sari bunga tanaman (nektar) atau bagian lain dari tanaman (ekstra floral) [3]. Banyak kandungan mineral dalam madu seperti natrium (Na), magnesium (Mg), aluminium (Al), Besi (Fe), Fosfor (P), dan kalium (K). Madu juga memiliki beberapa kandungan vitamin seperti *thiamine* (B1), riboflavin (B2), asam askorbat (C), piridoksin (B6), niacin, asam pantotenat, biotin, asam folat, dan vitamin K [4].

Penambahan bahan baku *cookies* yang berikutnya adalah *zinc*. *Zinc* merupakan mineral esensial yang berperan penting dalam proses sintesis dan degradasi lipid, protein, serta asam

nukleat. Anak yang mendapatkan suplementasi *zinc* akan mempunyai pertumbuhan yang lebih baik, karena dengan mengonsumsi *zinc* dapat merangsang nafsu makan pada anak, memaksimalkan asupan energi, serta meningkatkan massa bebas lemak dalam tubuh [5].

Formulasi CODUZINC dirancang dengan penambahan Madu dan *Zinc* sehingga produk tersebut memiliki beberapa keunggulan, seperti bertambahnya nilai nutrisi pada *cookies* dan dapat menambah nilai jual pada madu. Namun untuk mengetahui apakah produk CODUZINC dapat diterima oleh masyarakat perlu diadakan evaluasi daya terima pada produk tersebut. Daya terima makanan merupakan penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen [6].

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan dalam pembuatan produk CODUZINC perlu diadakannya evaluasi daya terima agar diketahui produk tersebut apakah dapat diterima oleh masyarakat.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini yaitu observasional dengan desain penelitian deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah siswa TK Dharma Wanita Bringin Desa Bringin Kecamatan Badas Kabupaten Kediri yang berada di kelas TK B. Panelis yang diambil harus memiliki kriteria sebagai berikut: Siswa TK Dharma Wanita Bringin yang berada di kelas TK B dengan rentang usia 5- 6 tahun, siswa yang hadir ke kelas, dan bersedia menjadi panelis penelitian. Penelitian ini memiliki sampel sebanyak 20 panelis yang diambil dari TK Dharma Wanita Bringin kelas TK B.

Teknik pengumpulan data menggunakan metode sisa makan (*Comstock*). Uji *Comstock*

digunakan untuk mengetahui sisa makanan terhadap produk “CODUZINC” *Cookies Madu Zinc* dengan menggunakan form uji *comstock*. Analisis data menggunakan metode taksiran visual (*Comstock 6 point*) dengan cara memperkirakan secara visual jumlah dari sisa makanan yang ada. Hasil dari taksiran dapat dinyatakan dalam bentuk skor sesuai dengan ketentuan skala yang telah ditentukan. Berikut skala taksiran visual 6 poin:

0%: Tidak ada makanan tersisa (100% dikonsumsi)

25%: $\frac{1}{4}$ porsi tersisa (hanya 75% yang dikonsumsi)

50%: $\frac{1}{2}$ porsi tersisa (hanya 50% yang dikonsumsi)

75%: $\frac{3}{4}$ porsi tersisa (hanya 25% yang dikonsumsi)

95%: sedikit dimakan (hanya 5 % yang dikonsumsi)

100%: makanan tidak dimakan (utuh)

Kategori pengelompokan analisis :

1. Baik $\leq 25 \%$ atau $\frac{1}{4}$
2. Tidak Baik $> 25 \%$ atau $\frac{1}{4}$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Daya Terima CODUZINC

CODUZINC atau disebut juga dengan *Cookies Madu Zinc* merupakan olahan *cookies* yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu, tepung sagu, telur, margarin, gula halus, serta penambahan madu dan *zinc* dalam adonannya. CODUZINC dibuat dengan cara mencampurkan margarin, gula halus, madu, *zinc*, dan telur yang di *mixer*, kemudian seluruh bahan seperti tepung-tepungan dicampurkan menjadi satu, setelah itu dilakukan pencetakan dan pengovenan dengan api sedang selama 45 menit.



Gambar 1. Pembagian CODUZINC kepada siswa TK Dharma Wanita Bringin

Uji daya terima CODUZINC dilakukan di TK Dharma Wanita Bringin dengan responden sebanyak 20 siswa. Masing- masing siswa mendapatkan 3 keping CODUZINC dengan berat per keping adalah 10 gram. Dengan total kalori dari satu porsi CODUZINC yaitu sebesar 133,5 kkal.

Tabel 1. Persentase Skor Skala Sisa Makanan Produk CODUZINC

Skor Skala	N	%
0%	10	50
25%	1	5
50%	2	10
75%	7	35
95%	0	0
100%	0	0
Jumlah	20	100

Sumber: Data Terolah 2023

Berdasarkan Tabel 1 hasil uji sisa makan terhadap produk CODUZINC yang telah dilakukan oleh 20 orang panelis, diketahui bahwa persentase tertinggi sisa makan produk CODUZINC yaitu pada skor skala 0% sebanyak 10 anak dengan persentase 50%. Sedangkan sisa makanan produk CODUZINC pada skor skala 75% terdapat 7 anak dengan persentase 35 %. Sebagian anak yang tidak menghabiskan produk CODUZINC menyatakan bahwa mereka tidak terlalu menyukai makanan kue kering yang manis seperti *cookies*, namun mereka lebih menyukai makanan ringan seperti *chiki*, responden juga menyatakan bahwa mereka kurang menyukai tekstur dari CODUZINC yang

sedikit terlalu keras. Tekstur CODUZINC yang terlalu keras disebabkan karena suhu oven yang terlalu tinggi sehingga menyebabkan cookies matang tidak merata.

Tabel 2. Persentase Kategori Sisa Makan Produk CODUZINC

Skor Skala	n	%
Baik	11	55
Tidak Baik	9	45
Jumlah	20	100

Sumber: Data Terolah 2023

Berdasarkan Tabel 2 hasil uji sisa makan produk CODUZINC dikelompokkan menjadi kategori baik dan tidak baik. Kategori baik sebanyak 11 anak dengan persentase 55% lebih tinggi dari pada kategori tidak baik yaitu 9 anak dengan persentase 45%, masih tingginya kategori tidak baik dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti anak sudah kenyang, jarak waktu antara makan makanan lain dengan uji daya terima CODUZINC terlalu dekat, dan sedikitnya waktu yang digunakan untuk melakukan uji daya terima pada siswa TK Dharma Wanita Bringin.

Rendahnya tingkat asupan responden dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal dapat berasal dari diri sendiri, seperti nafsu makan pada anak, kebiasaan makan, dan kebosanan dikarenakan anak mengonsumsi makanan tambahan lain ataupun makanan utama mendekati waktu uji daya terima. Kedua yaitu faktor eksternal yang dapat berasal dari luar individu seperti cita rasa makanan, penampilan makanan, waktu makan dan lingkungan[7].

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan evaluasi daya terima makanan pada produk CODUZINC dapat disimpulkan bahwa :

1. Daya terima siswa TK terhadap produk CODUZINC dengan skala skor sisa makan 0% sebanyak 50% balita
2. Daya terima siswa TK terhadap produk CODUZINC dengan kategori baik sebanyak 55 %

Saran yang dapat diberikan berdasarkan kegiatan evaluasi daya terima makanan pada produk coduzinc yaitu perlu memperhatikan formulasi, ketebalan *cookies* dan suhu pengovenan agar *cookies* tidak terlalu keras dan perlu adanya inovasi agar tampilan *cookies* lebih menarik.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] D. Delima, "Pengaruh Substitusi Tepung Biji Ketapang (*Terminalia Cattapa L*) terhadap Kualitas Cookies," *Food Sci. Culin. Educ. J.*, vol. 2, no. 2, pp. 9–15, 2013, [Online]. Available: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce>
- [2] A. Sariani *et al.*, "Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glyine Max L.*) terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies," *J. Gizi Prima*, vol. 4, no. 1, pp. 1–7, 2019.
- [3] BSN, "Standar Nasional Indonesia," 2013.
- [4] D. D. Wulandari, "KUALITAS MADU (KEASAMAN, KADAR AIR, DAN KADAR GULA PEREDUKSI) BERDASARKAN SUHU PENYIMPANAN," *J. Sains Nat.*, vol. 6, no. 2, p. 52, 2018, doi: 10.31938/jsn.v6i2.160.
- [5] M. N. Hidayati, R. R. W. Perdani, and N. Karima, "Peran Zink terhadap

- Pertumbuhan Anak,” *Majority*, vol. 8, pp. 168–171, 2019, [Online]. Available: <https://jke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/2314/2281>
- [6] I. Sunarya and W. L. Puspita, “Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola Dan Outsourcing,” *Pontianak Nutr. J.*, vol. 1, no. 2, p. 74, 2019, doi: 10.30602/pnj.v1i2.292.
- [7] I. Ratna Palupi and N. et al Rachmawati, “Pemenuhan Gizi dari Penyelenggaraan Makan Siang Sekolah dan Konsentrasi Siswa Sekolah Dasar,” *632 HIGEIA 4 HIGEIA J. PUBLIC Heal. Res. Dev.*, vol. 4, no. 4, pp. 632–644, 2020.