



Homepage Journal: <https://jurnal.unismuhpalu.ac.id/index.php/JKS>

Perbedaan Daya Terima Cookies Blondo Dan Cookies Komersial Pada Anak Tk Di Wilayah Puskesmas Molibagu

Differences in Acceptability Between Blondo Cookies and Commercial Cookies Among Kindergarten Children in the Molibagu Community Health Center (Puskesmas) Area

Karmita Wahab¹, Sunarto Kadir², Ulfa Aulia³

^{1,2,3}Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Olahraga dan Kesehatan, Universitas Negeri Gorontalo

*Corresponding Author: E-mail: mitawahab2004@gmail.com

Artikel Penelitian

Article History:

Received: 23 May, 2026

Revised: 29 Jun, 2026

Accepted: 21 Jul, 2026

Kata Kunci:

Anak TK, Cookies Blondo, Cookies Komersial, Daya Terima

Keywords:

Kindergarten children, Blondo cookies, Commercial cookies, Acceptability

DOI: [10.56338/jks.v9i7.12547](https://doi.org/10.56338/jks.v9i7.12547)

ABSTRAK

Masalah gizi pada balita, khususnya stunting, masih menjadi isu kesehatan masyarakat di Indonesia sehingga diperlukan inovasi intervensi berbasis pangan lokal. Rumusan masalah dalam penelitian ini meliputi tingkat daya terima kedua jenis cookies berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur serta perbedaannya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan daya terima cookies blondo dan cookies komersial pada anak TK di wilayah Puskesmas Molibagu. Metode yang digunakan adalah penelitian kuantitatif dengan desain quasi eksperimen pada 19 responden anak TK. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan skala hedonik 1–5 terhadap kedua jenis cookies. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat menggunakan uji Wilcoxon Signed Rank Test untuk mengetahui perbedaan daya terima antar sampel berpasangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa cookies blondo memiliki tingkat daya terima lebih tinggi dibandingkan cookies komersial pada seluruh parameter organoleptik, dengan nilai rata-rata warna (4,05), aroma (3,95), rasa (4,00), dan tekstur (4,26). Uji statistik menunjukkan terdapat perbedaan signifikan antara kedua jenis cookies ($p < 0,05$). Kesimpulannya, cookies blondo lebih disukai oleh anak-anak dibandingkan cookies komersial sehingga berpotensi sebagai alternatif makanan tambahan berbasis pangan lokal. Disarankan perlunya pengembangan lebih lanjut produk cookies blondo serta pemanfaatannya dalam program intervensi gizi di masyarakat.

ABSTRACT

Nutritional issues among toddlers, particularly stunting, remain a public health concern in Indonesia, necessitating innovative interventions based on local food sources. This study examines the acceptability of two types of cookies—blondo (coconut residue) cookies and commercial cookies—assessed based on color, aroma, taste, and texture, as well as the differences between them. The research aims to analyze the disparity in acceptability between blondo cookies and commercial cookies among kindergarten children in the area served by the Molibagu Community Health Center (Puskesmas). A quantitative, quasi-experimental design was employed, involving 19 kindergarten-aged participants.

Data were collected using a 1–5 hedonic scale for both types of cookies. Univariate and bivariate analyses were conducted, utilizing the Wilcoxon Signed Rank Test to determine differences in acceptability between the paired samples. The results indicate that blondo cookies achieved higher acceptability scores than commercial cookies across all organoleptic parameters, with mean scores of 4.05 for color, 3.95 for aroma, 4.00 for taste, and 4.26 for texture. Statistical analysis revealed a significant difference between the two types of cookies ($p < 0.05$). In conclusion, blondo cookies are more preferred by children than commercial cookies, suggesting their potential as an alternative supplementary food based on local ingredients. Further development of blondo cookie products and their integration into community-based nutritional intervention programs are recommended.

PENDAHULUAN

Stunting masih menjadi salah satu masalah gizi utama di Indonesia yang berdampak terhadap pertumbuhan fisik, perkembangan kognitif, dan produktivitas anak di masa depan. Meskipun prevalensi stunting menunjukkan tren penurunan, angka kejadian masih tergolong tinggi sehingga diperlukan berbagai upaya intervensi gizi yang berkelanjutan. Salah satu strategi yang dapat dilakukan adalah pengembangan makanan tambahan berbasis pangan lokal yang mudah diterima oleh masyarakat (Mu'tafi, 2024).

Cookies merupakan salah satu produk pangan yang banyak disukai anak-anak karena memiliki rasa manis, tekstur renyah, serta praktis untuk dikonsumsi. Produk ini sering digunakan sebagai media fortifikasi atau suplementasi zat gizi karena mudah dimodifikasi dengan berbagai bahan pangan lokal. Salah satu bahan lokal yang berpotensi dikembangkan adalah blondo, yaitu hasil samping pengolahan minyak kelapa yang masih mengandung protein dan lemak sehingga berpotensi menjadi sumber energi dan zat gizi tambahan (Hamumeha et al., 2025).

Kabupaten Bolaang Mongondow Selatan memiliki potensi produksi kelapa yang cukup besar sehingga pemanfaatan blondo sebagai bahan pangan bernilai tambah dapat menjadi alternatif inovasi pangan lokal. Pengembangan cookies blondo tidak hanya bertujuan meningkatkan nilai guna blondo, tetapi juga mendukung upaya perbaikan gizi melalui penyediaan makanan tambahan yang disukai anak-anak. Namun demikian, keberhasilan suatu produk pangan sangat ditentukan oleh tingkat penerimaan konsumen, terutama dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan daya terima cookies blondo dan cookies komersial pada anak TK di wilayah kerja Puskesmas Molibagu (Warouw, 2025).

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain quasi experimental menggunakan pendekatan Two Group Hedonic Test. Penelitian dilaksanakan pada bulan April 2026 di TK Pembina Salongo, wilayah kerja Puskesmas Molibagu, Kabupaten Bolaang Mongondow Selatan. Populasi penelitian adalah seluruh anak TK yang berada di wilayah Molibagu, dengan jumlah sampel sebanyak 19 anak yang dipilih menggunakan total sampling. Variabel independen dalam penelitian ini adalah jenis cookies (cookies blondo dan cookies komersial), sedangkan variabel dependen yaitu daya terima berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

TK Negeri pembina Kota Selatan adalah sebuah institusi pendidikan anak usia dini yang berkomitmen teguh menyediakan layanan pendidikan berkualitas melalui pendekatan pembelajaran mendalam. Didirikan pada tahun 1991 di wilayah kelurahan Limba U II Kec. Kota Selatan. Sekolah Ini

hadir sebagai respon terhadap kebutuhan masyarakat akan pendidikan PAUD yang bermutu. Sejak awal oprasionalnya, TK Negeri Pembina Kota Selatan telah berdedikasi untuk memberikan pendidikan yang bersifat holistik, memperhatikan setiap aspek perkembangan anak secara menyeluruh.

Univariat

Tabel 1 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Usia

No	Usia	n	%
1	5 Tahun	12	63.2
2	6 Tahun	7	36.8
Total		19	100

Sumber: Data primer, 2026

Berdasarkan tabel 1 distribusi responden menurut usia diketahui bahwa sebagian besar responden berada pada kelompok usia 5 tahun , yaitu sebanyak 12 siswa (63,2%). Responden dengan usia 6 tahun berjumlah 7 siswa (36,8%).

Tabel 2 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis kelamin

No	Jenis Kelamin	n	%
1	Laki-laki	10	52.6
2	Perempuan	9	47.4
Total		19	100

Sumber: Data primer, 2026

Berdasarkan tabel 2 distribusi responden berdasarkan berdasarkan jenis kelamin diketahui bahwa sebagian besar responden berjenis kelamin laki-laki, yaitu sebanyak 10 siswa (52,6%), sedangkan responden berjenis kelamin perempuan berjumlah 9 siswa (47,4%).

Tabel 3 Distribusi Frekuensi Tingkat Daya Terima Berdasarkan warna *Cookies* Pada Siswa TK Pembina Salongo

Warna	<i>Cookies</i> Blondo		<i>Cookies</i> Komersial	
	n	%	n	%
Sangat tidak suka	1	5,3	1	5,3
Tidak suka	3	15.8	4	21.1
Cukup suka	1	5.3	8	42.1
Suka	3	15.8	3	15.8
Sangat suka	11	57.9	3	15.8
Total	19	100	19	100

Sumber: Data primer, 2026

Berdasarkan tabel 3 menunjukkan distribusi tingkat daya terima responden berdasarkan parameter warna cookies pada siswa TK Pembina Salongo. Pada cookies blondo, sebagian besar responden menyatakan sangat suka sebanyak 11 orang. Hal ini disebabkan warna cookies blondo menghasilkan cokelat keemasan yang lebih menarik setelah proses pemanggangan. Warna tersebut memberikan tampilan yang lebih menggugah selera bagi anak-anak. Selain itu, pada indikator sangat tida suka pada cookies blondo sebanyak 1 responden karena, di pengaruhi oleh perbedaan preferensi individu, anak- anak lebih menyukai makanan yang lebih menarik atau familiar bagi mereka.

Sementara itu, pada cookies komersial sebagian besar responden menyatakan cukup suka sebanyak 8 orang. menunjukkan bahwa warna cookies komersial masih dapat diterima oleh anak-anak, warna dari cookies komersial terlihat lebih gelap sehingga tampak biasa dan sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari membuat anak-anak tidak memberikan penilaian sangat suka. Selain itu pada indikator sangat tidak suka pada cookies komersial sebanyak 1 responden karena, warna komersial dinilai sangat kurang menarik dan ketidaktarikan pada salah satu panelis, selera individu juga dapat memengaruhi penilaian panelis terhadap warna cookies.

Tabel 4 Distribusi Frekuensi Tingkat Daya Terima Berdasarkan Aroma *Cookies* Pada Siswa TK Pembina Salongo

Aroma	<i>Cookies Substitusi Tepung Labu Kuning</i>		<i>Cookies Komersial</i>	
	n	%	n	%
Sangat tidak suka	0	0	1	5.3
Tidak suka	3	15.8	6	31.6
Cukup suka	2	10.5	9	47.4
Suka	7	36.8	0	0
Sangat suka	7	36.8	3	15.8
Total	19	100	19	100

Sumber: Data primer, 2026

Berdasarkan tabel 4 menunjukkan distribusi tingkat daya terima responden berdasarkan parameter aroma cookies pada siswa TK Pembina Salongo. Pada cookies blondo, sebagian besar responden menyatakan sangat suka dan suka masing-masing sebanyak 7 responden terhadap aroma cookies. Karena aroma kelapa yang harum sehingga memberikan aroma yang lebih menarik pada anak-anak. Aroma yang dihasilkan dapat meningkatkan daya tarik dan selera panelis terhadap produk cookies blondo. Selain itu, terdapat responden yang menyatakan cukup suka sebanyak 2 orang karena ada yang tidak menyukai aroma khas dari blondo karena terasa berbeda dibandingkan aroma cookies yang biasa dikonsumsi anak-anak, sehingga beberapa panelis membutuhkan penyesuaian terhadap aroma tersebut.

Sementara itu, pada cookies komersial sebagian responden menyatakan cukup suka sebanyak 9 responden terhadap aroma cookies. Karena Aroma yang dihasilkan cenderung biasa dan kurang memiliki ciri khas sehingga panelis hanya memberikan penilaian sedang atau netral. Selain itu, aroma cookies komersial sudah terlalu familiar bagi anak-anak karena sering dijumpai pada produk sejenis di pasaran. Tidak ada responden pada kategori suka untuk cookies komersial menunjukan bahwa panelis tidak memberikan penilaian pada tingkat kesukaan karena aroma dari cookies komersial ini dianggap kurang memiliki ciri khas dan tidak memberikan daya tarik yang cukup kuat bagi anak-anak. aroma cookies komersial yang cenderung kurang kuat atau kurang gurih dibandingkan cookies blondo.

Tabel 5 Distribusi Frekuensi Tingkat Daya Terima Berdasarkan Rasa *Cookies* Pada Siswa TK Pembina Salongo

Rasa	<i>Cookies Substitusi Tepung Labu Kuning</i>		<i>Cookies Komersial</i>	
	n	%	n	%
Sangat tidak suka	0	0	1	10
Tidak suka	2	10.5	5	30
Cukup suka	2	10.5	9	10
Suka	9	47.4	1	30

Rasa	Cookies Substitusi Tepung Labu Kuning		Cookies Komersial	
	n	%	n	%
Sangat suka	6	31.6	3	20
Total	19	100	19	100

Sumber: Data primer, 2026

Berdasarkan tabel 5 menunjukkan distribusi tingkat daya terima responden berdasarkan parameter rasa cookies pada siswa TK Pembina Salongo. Pada cookies blondo, sebagian besar responden menyatakan suka sebanyak 9 responden terhadap rasa cookies. karena blondo memberikan cita rasa khas kelapa yang gurih dan sedikit manis sehingga lebih disukai oleh responden. Kombinasi bahan yang digunakan menghasilkan rasa yang lebih enak dan dapat diterima oleh anak-anak. Tidak ada responden pada kategori sangat tidak suka karena Rasa yang dihasilkan juga tidak terlalu asing ataupun terlalu kuat sehingga masih nyaman dikonsumsi oleh anak-anak.

Sementara itu, pada cookies komersial sebagian responden menyatakan cukup suka sebanyak 9 responden, karena Rasa cookies komersial memiliki cita rasa yang umum dan sering dijumpai sehingga panelis merasa rasa produk biasa saja dan tidak terlalu berbeda dari cookies lainnya, adapun pada kategori sangat tidak suka sebanyak 1 responden karena lebih menyukai rasa cookies yang memiliki cita rasa khas dan lebih alami seperti pada cookies blondo. Faktor kebiasaan mengonsumsi makanan tertentu juga dapat memengaruhi penilaian panelis terhadap rasa produk.

Tabel 6 Distribusi Frekuensi Tingkat Daya Terima Berdasarkan Tekstur *Cookies* Pada Siswa TK Pembina Salongo

Tekstur	Cookies Substitusi Tepung Labu Kuning		Cookies Komersial	
	n	%	n	%
Sangat tidak suka	0	0	0	0
Tidak suka	2	10.5	5	26.3
Cukup suka	1	5.3	10	52.6
Suka	6	31.6	1	5.3
Sangat suka	10	52.6	3	15.8
Total	19	100	19	100

Sumber: Data primer, 2026

Berdasarkan tabel 6 menunjukkan distribusi tingkat daya terima responden berdasarkan parameter tekstur cookies pada siswa TK Pembina Salongo. Pada cookies blondo, sebagian besar responden menyatakan sangat suka sebanyak 10 responden karena dari segi tekstur *cookies* blondo yang renyah dan tidak terlalu keras sehingga mudah dikonsumsi oleh anak-anak. tidak ada responden yang menyatakan sangat tidak suka pada aspek tekstur karena anak-anak menyukai tekstur *cookies* yang nyaman di konsumsi dan tidak terlalu keras.

Selain itu, terdapat sebagian responden yang menyatakan cukup suka sebanyak 10 responden, karena tekstur dari *cookies* komersial sangat lembut pada saat di konsumsi oleh anak-anak Namun, teksturnya dianggap kurang berbeda atau kurang menarik dibandingkan *cookies* blondo, tidak ada responden yang menyatakan sangat tidak suka pada aspek tekstur karena cukup renyah dan tidak terlalu keras membuat anak-anak menerima *cookies* komersial meskipun tingkat kesukaannya berbeda-beda.

Bivariat

Tabel 7 Analisis Perbedaan Daya Terima Warna *Cookies* Blondo dan *Cookies* Komersial Pada Anak TK Pembina salongo

Daya Terima	n	Mean	Min	Max	Std. Deviasi	P-Value
<i>Cookies</i> Blondo	19	4.05	1	5	1.353	0.036
<i>Cookies</i> Komersial	19	3.16	1	5	1.119	

Sumber: Data primer, 2026

Berdasarkan tabel 7 setelah responden mencicipi kedua jenis *Cookies* dari rata-rata daya terima berdasarkan warna pada *Cookies* Blondo sebesar 4.05 sedangkan pada *Cookies* komersial 3.16 dengan nilai minimum pada kedua jenis *Cookies* adalah 1 dan nilai maksimum 5. Hasil uji statistik diperoleh nilai *p value* sebesar $0.036 < 0.05$, sehingga menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan terhadap daya terima warna antara cookies blondo dan cookies komersial pada anak TK Pembina.

Tabel 8 Analisis Perbedaan Aroma Daya Terima *Cookies* Blondo dan *Cookies* Komersial Pada Anak Tk Pembina Salongo

Daya Terima	n	Mean	Min	Max	Std. Deviasi	P-Value
<i>Cookies</i> Blondo	19	3.95	2	5	1.079	0.014
<i>Cookies</i> Komersial	19	2.89	1	5	1.100	

Sumber: Data Primer, 2026

Berdasarkan tabel 8 setelah responden mencicipi kedua jenis *Cookies* diperoleh nilai rata-rata daya terima kategori aroma pada *Cookies* Blondo sebesar 3.95 dengan nilai minimum 2 dan nilai maksimum 5. Sedangkan pada nilai rata-rata *Cookies* komersial sebesar 2.89 dengan nilai minimum 1 dan nilai maksimum 5. Berdasarkan hasil uji statistik diperoleh nilai *p-value* sebesar 0.014, yang berarti lebih kecil dari $\alpha = 0,05$. Sehingga terdapat perbedaan aroma daya terima yang signifikan antara *cookies* blondo dan *cookies* komersial pada anak TK Pembina.

Tabel 9 Analisis Perbedaan Rasa Daya Terima *Cookies* Blondo dan *Cookies* Komersial Pada Anak Tk Pembina Salongo

Daya Terima	n	Mean	Min	Max	Std. Deviasi	P-Value
<i>Cookies</i> Blondo	19	4.00	2	5	0.943	0.018
<i>Cookies</i> Komersial	19	3.00	1	5	1.106	

Sumber: Data primer, 2026

Berdasarkan table 9 setelah responden mencicipi kedua jenis *Cookies* diperoleh nilai rata-rata daya terima kategori rasa pada *Cookies* Blondo sebesar 4.00 dengan nilai minimum 2 dan nilai maksimum 5. Sedangkan pada nilai rata-rata *Cookies* komersial 3.00 dengan nilai minimum 1 dan nilai maksimum 5. Hasil uji statistik diperoleh nilai *p-value* sebesar 0.018, yang berarti lebih kecil dari $\alpha = 0.05$. sehingga menunjukan terdapat adanya perbedaan daya terima rasa yang signifikan antara *cookies* blondo dan *cookies* komersial pada anak TK Pembina.

Tabel 10 Analisis Perbedaan Tekstur Daya Terima *Cookies* Blondo dan *Cookies* Komersial Pada Anak Tk Pembina Salongo

Daya Terima	n	Mean	Min	Max	Std. Deviasi	P-Value
<i>Cookies</i> Blondo	19	4.26	2	5	0.991	0.010
<i>Cookies</i> Komersial	19	3.11	2	5	0.994	

Sumber: Data primer, 2026

Berdasarkan table 10 setelah responden mencicipi kedua jenis *Cookies* diperoleh nilai rata-rata daya terima kategori Tekstur pada *Cookies* Blondo sebesar 4.26 dengan nilai minimum 2 dan nilai maksimum 5. Sedangkan pada nilai rata-rata *Cookies* komersial 3.11 dengan nilai minimum 2 dan nilai maksimum 5. Berdasarkan hasil uji statistik diperoleh nilai *p-value* sebesar 0.010, yang berarti lebih kecil dari $\alpha = 0.05$. Sehingga terdapat perbedaan tekstur daya terima yang signifikan antara *cookies* blondo dan *cookies* komersial pada anak TK Pembina.

Tabel 11 Distribusi Tingkat Penerimaan Keseluruhan Terhadap *Cookies* Blondo Dan *Cookies* Komersial Pada Anak TK Pembina Salongo

Daya Terima	n	Mean	Min	Max	Std. Deviasi	P-Value
<i>Cookies</i> Blondo	19	16.26	8	20	3.928	0.011
<i>Cookies</i> Komersial	10	12.16	7	20	4.018	

Sumber: Data primer, 2026

Berdasarkan tabel 11, diketahui bahwa nilai rata-rata tingkat penerimaan secara keseluruhan pada *cookies* Blondo sebesar 16.26 dengan nilai standar deviasi 3,928 nilai minimum 8 dan maximum 20. Sementara itu, *cookies* komersial memiliki nilai rata-rata tingkat penerimaan keseluruhan terbatas 12.16 dengan standar deviasi 4.018 nilai minimum 7 dan maximum 20. Berdasarkan hasil uji *Wilcoxon Signed Rank Test* diperoleh nilai *p-value* 0.011 < 0.05.

Analisis Perbedaan Daya Terima *Cookies* Blondo Dan *Cookies* Komersial Berdasarkan Parameter Warna

Berdasarkan hasil uji statistik menunjukkan bahwa nilai signifikansi (*p-value*) = 0,036 < 0,05 menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara kedua produk. Hal ini mengindikasikan bahwa warna *Cookies* blondo lebih disukai oleh responden dibandingkan *Cookies* komersial. Tingginya tingkat kesukaan terhadap warna *Cookies* blondo disebabkan oleh karakteristik warna yang lebih alami dan khas dari bahan baku lokal yaitu blondo, sehingga memberikan kesan visual yang lebih menarik bagi anak-anak. Warna yang dihasilkan cenderung lebih coklat alami dan tidak terlalu pucat, sehingga meningkatkan persepsi kualitas produk.

Berdasarkan penelitian (Eka et al., 2022) menjelaskan bahwa parameter warna berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap daya terima konsumen. Artinya, warna menjadi faktor penting dalam menentukan apakah suatu produk dapat diterima atau tidak oleh panelis.

Analisis Perbedaan Daya Terima *Cookies* Blondo Dan *Cookies* Komersial Berdasarkan Parameter Aroma

Berdasarkan hasil uji statistik menunjukkan bahwa nilai *p-value* sebesar 0,014 < 0,05 menunjukkan bahwa perbedaan tersebut signifikan secara statistik, sehingga dapat disimpulkan bahwa aroma menjadi

salah satu faktor penting yang memengaruhi preferensi anak-anak terhadap produk *Cookies*. Perbedaan ini dapat dijelaskan melalui karakteristik bahan baku yang digunakan. Blondo sebagai hasil samping pengolahan santan memiliki kandungan senyawa volatil khas yang menghasilkan aroma gurih dan lebih alami. Aroma tersebut cenderung lebih kuat dan unik dibandingkan dengan *Cookies* komersial yang umumnya menggunakan bahan tambahan seperti perisa buatan.

Aroma atau bau adalah salah satu atribut sensori yang berasal dari komponen volatil bahan pangan yang berkontribusi utama pada penentuan persepsi keseluruhan. Aroma makanan sangat dipengaruhi oleh proses pemanggangan (baking), terutama melalui reaksi Maillard yang menghasilkan senyawa aromatik kompleks. *Cookies* berbahan blondo berpotensi menghasilkan profil aroma yang lebih kaya karena kandungan lemak dan protein dari santan yang terlibat dalam reaksi tersebut. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian yang menyatakan bahwa produk pangan dengan bahan alami cenderung memiliki aroma yang lebih disukai dibandingkan produk dengan formulasi standar industri Prameswari, (2022).

Analisis Perbedaan Daya Terima *Cookies* Blondo Dan *Cookies* Komersial Berdasarkan Parameter Rasa

Berdasarkan hasil uji statistik menunjukkan bahwa Nilai signifikansi $p\text{-value} = 0.018 < 0,05$ menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan rasa antara kedua produk. Hal ini mengindikasikan bahwa rasa *Cookies* blondo lebih disukai oleh responden dibandingkan *Cookies* komersial. Tingginya tingkat kesukaan terhadap rasa *Cookies* blondo disebabkan oleh penggunaan bahan baku lokal yang memberikan cita rasa khas, seperti rasa gurih alami dan aroma yang lebih kuat.

Berdasarkan Penelitian Juniati & Adrian, (2021) yang menyatakan bahwa penambahan bahan lokal seperti kelapa memberikan cita rasa khas dan berpengaruh nyata terhadap parameter rasa ($p < 0,05$) sehingga meningkatkan tingkat kesukaan panelis. Hal ini sejalan dengan karakteristik blondo yang juga berbasis kelapa, sehingga mampu meningkatkan kualitas rasa *Cookies*. Hal ini disebabkan karena adanya kandungan lemak pada kelapa parut kering yang merupakan bahan utama dalam pembuatan *Cookies*. Kandungan lemak yang terdapat pada kelapa parut kering berperan dalam menghasilkan rasa yang gurih pada *Cookies* Siahm, (2025).

Menurut Zakaria & Nurdiani, (2019) Berdasarkan uji DMRT menunjukkan perlakuan A dan B berbeda nyata dengan perlakuan C, D, E, dan F. Konsentrasi tepung rosella memberikan pengaruh yang nyata terhadap rasa *Cookies* almond crispy. Rasa adalah faktor penting yang mempengaruhi penerimaan suatu produk makanan dan minuman. Jika komponen tampilan baik tetapi konsumen, tidak menyukai rasanya maka konsumen tidak akan menerima produk pangan tersebut.

Analisis Perbedaan Daya Terima *Cookies* Blondo Dan *Cookies* Komersial Berdasarkan Parameter Tekstur

Berdasarkan hasil uji statistik menunjukkan bahwa nilai $p\text{-value}$ sebesar 0,010 ($< 0,05$) menunjukkan bahwa perbedaan tersebut signifikan secara statistik, sehingga dapat disimpulkan bahwa tekstur merupakan faktor penting yang memengaruhi preferensi anak terhadap produk *Cookies*.

Perbedaan ini dapat dijelaskan dari segi komposisi bahan dan karakteristik fisik produk. *Cookies* blondo mengandung lemak alami dari hasil samping santan, yang berperan dalam membentuk tekstur lebih renyah di luar namun tetap lembut di dalam. Lemak berfungsi sebagai shortening yang menghambat pembentukan gluten berlebih sehingga menghasilkan tekstur yang lebih rapuh dan disukai. Hal ini didukung oleh penelitian dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri yang menyatakan bahwa kandungan lemak dalam adonan sangat memengaruhi kerapuhan (crispness) dan kelembutan (tenderness) produk bakery.

Sementara itu, *cookies* komersial memperoleh nilai rata-rata yang lebih rendah, yaitu 3,11. Hal ini menunjukkan bahwa tekstur *cookies* komersial kurang disukai oleh sebagian responden. Tekstur pada *cookies* komersial cenderung lebih padat, keras, atau kurang renyah sehingga tidak sesuai dengan preferensi anak-anak usia taman kanak-kanak. Selain itu, produk komersial umumnya diproduksi dalam skala besar dengan formulasi tertentu untuk memperpanjang masa simpan, seperti penggunaan bahan pengawet atau komposisi lemak dan gula yang berbeda. Faktor tersebut dapat memengaruhi karakteristik tekstur produk sehingga terasa kurang lembut dan kurang menarik bagi anak-anak.

Berdasarkan hasil penelitian Dwi & Eri, (2024) menunjukkan bahwa dari keempat formulasi karakteristik daya terima, tekstur dengan kesukaan paling tinggi. Tekstur pada penelitian ini dipengaruhi oleh tepung yang digunakan, jumlah penggunaan lemak, bagian telur yang digunakan. Komposisi tepung terigu mempengaruhi kandungan gluten pada produk pangan. Selain dipengaruhi oleh kadar gluten, tekstur juga dipengaruhi oleh kadar serat, amilosa, dan amilopektin.

Menurut Setiani, (2020) tekstur renyah pada *Cookies* disebabkan oleh proses pengerasan kembali yang terjadi selama *Cookies* didinginkan setelah dilakukan pemanggangan. Saat proses pendinginan, pati akan mengalami proses retrogradasi. Molekul-molekul amilosa akan berikatan satu sama lain serta berikatan dengan amilopektin pada bagian luar granula, sehingga kembali terbentuk butir pati yang membengkak dan menjadi semacam jaring-jaring yang membentuk mikrokristal.

Penambahan bahan lokal seperti produk turunan kelapa dalam pembuatan *Cookies* dapat meningkatkan kualitas sensoris, termasuk tekstur, karena memberikan struktur yang lebih kompleks dibandingkan bahan tepung saja. Hal ini mendukung bahwa *Cookies* blondo memiliki keunggulan tekstur yang lebih menarik bagi panelis Trivana et al., (2024).

Analisis Daya Terima Secara Keseluruhan *Cookies* Blondo dan *Cookies* Komersial Pada Anak TK Pembina Salong

Cookies blondo memiliki tingkat penerimaan keseluruhan yang lebih tinggi dibandingkan *cookies* komersial. Nilai rata-rata penerimaan pada *cookies* blondo sebesar 16.26, sedangkan *cookies* komersial sebesar 12.16. Hasil uji *Wilcoxon Signed Rank Test* menunjukkan nilai *P-value* $0.011 < 0.05$, sehingga terdapat perbedaan signifikan terhadap tingkat penerimaan keseluruhan kedua produk. Tingginya tingkat penerimaan pada *cookies* blondo menunjukkan bahwa produk tersebut lebih disukai oleh anak TK dibandingkan produk komersial.

Tingkat penerimaan keseluruhan dipengaruhi oleh kombinasi atribut organoleptik seperti warna, aroma, rasa dan tekstur. Karakteristik blondo yang memiliki cita rasa gurih khas kelapa memberikan sensasi rasa yang lebih menarik bagi panelis anak-anak. Selain itu, kandungan lemak alami pada blondo dapat meningkatkan aroma serta menghasilkan tekstur yang lebih renyah sehingga meningkatkan tingkat kesukaan panelis. Karakteristik rasa gurih-manis, aroma khas, dan tekstur renyah pada *cookies* blondo menjadi faktor yang memengaruhi tingginya penerimaan keseluruhan panelis. Anak-anak cenderung menyukai produk pangan dengan cita rasa yang kuat namun tetap seimbang serta memiliki tekstur yang renyah. Pemanfaatan blondo sebagai bahan tambahan tidak hanya meningkatkan nilai gizi produk, tetapi juga mampu mempertahankan dan juga meningkatkan kualitas organoleptik *cookies*.

KESIMPULAN

Cookies blondo memiliki tingkat daya terima yang lebih tinggi dibandingkan *cookies* komersial pada seluruh aspek organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil uji *Wilcoxon* menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan antara kedua jenis *cookies* ($p < 0,05$). *Cookies* blondo berpotensi dikembangkan sebagai alternatif makanan tambahan berbasis pangan lokal untuk mendukung program perbaikan gizi pada anak.

DAFTAR PUSTAKA

- Dwi, A., & Eri. (2024). Analysis of Nutritional Content and Acceptability of Cookies Substituted Okara Lokasi dan Waktu Penelitian. *Nutrition Research and Development Journal*, 04(1), 117–118.
- Eka, D., Tambunan, W. T., & Patimang, A. (2022). Karakteristik Organoleptik Cookies Berbahan Tepung Komposit Terigu dan Sukun. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 1(1), 10–14.
- Hamumeha, A. D., Sulaeman, A., Isdiany, N., Fitria, M., Gizi, J., & Kemenkes, P. (2025). Pengembangan Cookies Berbasis Tepung kacang Hijau dan Labu Kuning Untuk Balita Stunting. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 4(2), 83–84.
- Juniati, S., & Adrian, R. (2021). Uji Organoleptik Dan Analisis Kandungan Zat Gizi Cookies Dengan Penambahan Tepung Genjer (*Limnocharis flava*) dan Kelapa (*Cocos nucifera*) Sebagai Pangan Fungsional. *Of Technology and Food Processing (JTFFP)*, 1(2), 18.
- Mu'tafi, A. (2024). Membangun Generasi Cerdas di Desa Binangun: Menuju Masa Depan Gemilang dengan Gizi Seimbang dan Bebas Stunting. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah*, 1(9), 589–597. <https://doi.org/10.33860/jik.v15i2.475.1>
- Prameswari, G. N. (2022). Analisis Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Cookies Tepung Lentil (*Lens Culinaris*) sebagai PMT Ibu Hamil. *Jurnal Of Public Health*, 2(1), 124–125.
- Setiani, B. E. (2020). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KOMPOSIT TERIGU, BEKATUL DAN KACANG MERAH TERHADAP SIFAT FISIK COOKIES Pengaruh penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan kacang merah terhadap sifat Fisik Cookies. *Jurnal off Nutrition Colage*, 9(3), 183–184.
- Siaham, M. P. (2025). Karakteristik Cookies Dengan Penambahan Kelapa Parut Kering Dari Beberapa Tingkat Kematangan Kelapa. *Universitas jambi*.
- Trivana, L., Pasang, P. M., Seilatuw, E. J., & Karouw, S. (2024). Mutu sensori cookies ampas kelapa. *Jurnal Warta BSIP*, 2(1), 14–17.
- Warouw, C. J. (2025). Implementasi Kebijakan Percepatan Penurunan Stunting Di Kabupaten Bolaang Mongondow Selatan Provinsi Sulawesi Utara. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 7(4), 26–27.
- Zakaria, A., & Nurdiani, N. (2019). Pengaruh Penambahan Variasi Konsentrasi Tepung Rossela (*Hibiscus sabdariffa* Linn) Terhadap Sifat Organoleptik Cookies Almond Crispy. *Jurnal Agrosience*, 9(2), 189–202.