

RINGKASAN

Cookies merupakan salah satu produk makanan ringan yang populer di Indonesia. Berdasarkan data BPS (2018) menyatakan bahwa konsumsi *cookies* di Indonesia rata-rata sebanyak 33.314 kg/tahun. Dalam pembuatan *cookies* bahan utama yang digunakan yaitu tepung terigu. Ketersediaan tepung terigu dapat terpenuhi dengan cara mengimpor gandum yang berasal dari luar negeri. Menurut data BPS (2022) impor gandum mencapai 4,36 juta ton dengan total nilai mencapai US\$1,65 miliar. Ketergantungan yang besar pada gandum yang digunakan untuk membuat tepung terigu maka dapat diimbangi dengan menggunakan bahan diversifikasi tepung selain tepung yang berasal dari gandum. Oleh karena itu, perlu adanya sumber tepung yang berasal dari bahan baku lokal.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung wortel terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik *cookies* modifikasi dan untuk mendapatkan perlakuan terbaik dengan penambahan tepung wortel terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik *cookies* modifikasi. Penelitian ini menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan perlakuan penambahan tepung wortel yang terdiri dari 5 perlakuan (0%, 15%, 25%, 35%, 45%) dan 4 kali pengulangan, sehingga didapatkan 20 satuan percobaan. Parameter yang diamati meliputi uji warna, uji tekstur, uji kadar air, uji daya kembang, uji organoleptik, uji protein, uji lemak, uji kadar abu, dan uji karbohidrat. Data yang diperoleh diolah menggunakan ANOVA taraf 5% dan 1%, apabila berbeda nyata dilanjutkan Uji DNMRT pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung wortel dalam pembuatan *cookies* modifikasi berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik. Penambahan tepung wortel memberikan pengaruh terhadap sifat fisik diantaranya warna (L, a*, b*), tekstur, dan daya kembang, kadar air. Hasil organoleptik terhadap penerimaan keseluruhan agak suka, warna (orange), tekstur (agak renyah), namun menghasilkan flavor agak langu. Perlakuan terbaik yaitu penambahan tepung wortel 25% dengan nilai rerata warna L 58,2, a* 17,1, b*44,4, nilai tekstur 38,94 gf (agak keras), nilai daya kembang 38,75% (kurang mengembang), nilai kadar air 5,50%, hasil organoleptik warna marigold orange, tekstur agak renyah, penerimaan agak disukai, namun flavor agak langu. Perlakuan 25% penambahan tepung wortel menghasilkan nilai proksimat diantaranya kadar protein 7,42%, nilai kadar lemak 22,74%, nilai kadar abu 1,46%, dan nilai kadar karbohidrat 62,88%.

Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh penambahan tepung wortel terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik *cookies* modifikasi dan perlakuan penambahan 25% tepung wortel merupakan perlakuan terbaik yang dihasilkan dari penelitian ini.

Kata kunci : Cookies Modifikasi, Tepung Wortel, Wortel