

RINGKASAN

Menurut SNI 2973:2018, *cookies* adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat (BSN, 2018). Salah satu bahan utama dalam produksi *cookies* adalah tepung terigu (Ikuomola *et al.*, 2017). Tingginya penggunaan gandum menyebabkan impor gandum yang terus naik sedangkan gandum sendiri tidak dapat ditanam di Indonesia. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi impor tepung terigu yaitu dengan mencari bahan lokal yang dapat menggantikan peran tepung terigu, salah satunya pepaya. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pepaya pada pembuatan *cookies* terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 taraf perlakuan substitusi tepung terigu dan tepung pepaya (100% : 0%, 90% : 10%, 80% : 20%, 70% : 30%, 60% : 40% dan 50% : 50%) dan 4 kali ulangan sehingga diperoleh 24 satuan percobaan. Parameter yang diamati meliputi uji tekstur, uji warna, uji kadar air, uji protein, uji serat kasar, uji vitamin C dan uji organoleptik. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis menggunakan ANOVA pada taraf 1% dan 5%. Apabila data yang diperoleh berpengaruh nyata, maka akan dilanjutkan dengan uji DNMRT (*Duncan's New Multiple Range Test*) pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan substitusi tepung terigu dengan tepung pepaya berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik (tekstur dan warna), karakteristik kimia (kadar air, protein, serat kasar) dan uji organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan), tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap nilai kadar vitamin C. Nilai tekstur 138,69-418,41 gF, nilai L (54,14-64,09), a* (15,15-18,08), b* (29,80-31,68), kadar air 2,15-6,24%, kadar protein 0,13-0,31%, serat kasar 0,62-0,65%, vitamin C 0,29-0,60 mg, uji organoleptik (warna 2,84-4,32; rasa 2,64-4,28; aroma 3,12-4,12; tekstur 2,72-4,17 dan penerimaan keseluruhan 2,72-4,36).

Perlakuan *cookies* terbaik terdapat pada substitusi 100% tepung terigu dan 10% tepung pepaya dengan parameter tekstur 180,07 gF, warna (nilai L = 61,14, a* = 16,58 dan b* = 30,88) dengan deskripsi warna *moderate orange*, kadar air 3,93%, kadar protein 0,18%, kadar serat kasar 0,65%, kadar vitamin C 0,60 mg. Sedangkan pada uji hedonik warna 4,32 (suka), rasa 3,96 (agak suka), aroma 4,12 (suka), tekstur 4,17 (suka) dan keseluruhan 4,08 (suka). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk penelitian berikutnya sebaiknya menggunakan range yang lebih kecil pada rancangan percobaan produk *cookies*.

Kata kunci : Cookies, Substitusi, Tepung Pepaya