

Deasy Murtaza. J1A120010. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Tepung Buah Nipah (*Nypa fruticans wumb*) dan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata duch*). Pembimbing : Ir. Surhaini, M.P. dan Mursyid S.Gz., M.Si.

RINGKASAN

Cookies merupakan salah satu makanan berjenis biskuit yang pada umumnya terbuat dari bahan dasar tepung terigu, namun tepung terigu mengandung gluten, dimana sebagian orang tidak dapat mengkonsumsi dan mencerna gluten dengan baik, sehingga penggunaan tepung terigu dapat dikurangi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal seperti tepung buah nipah dan *puree* labu kuning karena memiliki sumber serat pangan dan karbohidrat, namun diketahui labu kuning mengandung kadar air yang cukup banyak sehingga akan mempengaruhi adonan *cookies*, maka jika ditambahkan dalam pembuatan *cookies* proses pemanggangan perlu diperhatikan, karena pemanggangan merupakan proses penting agar menghasilkan *cookies* dengan mutu terbaik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu dan waktu pemanggangan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik *cookies* tepung buah nipah dan *puree* labu kuning serta untuk mendapatkan suhu dan waktu pemanggangan *cookies* yang terbaik.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap dua faktor. Faktor I suhu pemanggangan terdiri dari 3 taraf yaitu, S1, 140°C ; S2, 150°C ; S3, 160°C. Faktor II waktu pemanggangan terdiri dari 2 taraf yaitu, W1, 20 menit ; W2, 30 menit. Banyaknya kombinasi perlakuan adalah 6 dan dilakukan 3 ulangan sehingga diperoleh 18 satuan percobaan. Parameter yang diamati kadar air, kadar serat kasar, kadar karbohidrat, warna, tekstur (kekerasan), dan uji organoleptik. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan ANOVA taraf 1% dan 5%, apabila data yang diperoleh berpengaruh nyata maka dilanjutkan uji Duncan's Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan faktor suhu dan waktu pemanggangan *cookies* tepung buah nipah dan *puree* labu kuning berpengaruh nyata terhadap kadar air, warna b^* , tekstur, dan uji hedonik, serta terdapat interaksi pada warna L^* dan a^* , namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar serat kasar dan kadar karbohidrat. Perlakuan terbaik terdapat pada suhu pemanggangan 150°C dan waktu pemanggangan 30 menit dengan kadar air 3,80%, kadar serat kasar 2,84%, kadar karbohidrat 56,81%, nilai L^* 74,7; nilai a^* 8,8; nilai b^* 40,0; tekstur 804,44 gf dan nilai hedonik warna 4,36 (suka), aroma 4,28 (suka), tekstur 4,24 (suka), rasa 4,48 (suka) dan penerimaan keseluruhan 4,32 (suka).

Kata Kunci : *Cookies*, *Puree* Labu Kuning, Suhu dan Waktu Pemanggangan, Tepung Buah Nipah