

Junita Fluxcy Patricia. J1A119002. Pengaruh Perbandingan Mocaf dengan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies*

Pembimbing : Ir. Surhaini, M.P dan Ir. Indriyani, M.P.

RINGKASAN

Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lembut, renyah, dan saat dipatahkan penampangnya bertekstur tidak terlalu padat. Tepung terigu adalah bahan baku utama dalam pembuatan *cookies*. Salah satu alternatif untuk pengganti ketergantungan tepung terigu yaitu dengan pemanfaatan bahan pangan lokal yaitu tepung mocaf dan ubi jalar cilembu. Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui pengaruh perbandingan mocaf dengan tepung ubi jalar cilembu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies* dan mendapatkan perbandingan mocaf dan tepung ubi jalar cilembu yang menghasilkan *cookies* dengan sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies* terbaik.

Penelitian ini menggunakan Rancangan acak lengkap (RAL), dengan perlakuan perbandingan tepung mocaf dan tepung ubi jalar cilembu yang terdiri dari 6 taraf dengan 3 kali pengulangan sehingga didapatkan 18 satuan percobaan yaitu, 95%: 5%, 90%: 10%, 85%: 15%, 80%: 20%, 75%: 25%, 60%: 40%. Parameter yang diamati yaitu warna, tekstur, kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar abu dan uji organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan mocaf dan tepung ubi jalar cilembu berpengaruh sangat nyata terhadap warna nilai (L, a* dan °hue), tekstur, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan sifat organoleptik (mutu tekstur, mutu aroma, mutu warna dan hedonik keseluruhan), berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik (mutu rasa), namun tidak berpengaruh nyata pada warna b*.

Kesimpulan yang bisa diambil dari penelitian ini yaitu perbandingan mocaf dan tepung ubi jalar cilembu pada perlakuan 95%:5% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai warna L* (74,93), a* (6,13), b* (28,46) dan °hue (77,86). Nilai tekstur 227,93 gF, kadar air 2,99%, kadar abu 0,08%, kadar protein 1,64%, kadar lemak 11,52%, kadar karbohidrat 83,76% dan sifat organoleptik pada aroma 3,00 (agak khas cilembu), tekstur 3,64 (agak renyah), rasa 3,68 (agak enak), warna 3,24 (agak kuning) dan hedonik (suka). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan saran yang dapat diberikan sebaiknya perlu uji lebih lanjut untuk memperbaiki tekstur dari *cookies* yang dihasilkan dan memperbaiki cara penyimpanan *cookies* agar bertahan lebih lama menghindari kerusakan produk.

Kata Kunci : *Cookies, Mocaf, Tepung Ubi Jalar Cilembu*