

RINGKASAN

Cookies adalah sejenis kue kering yang memiliki rasa manis, berbentuk pipih, serta memiliki tekstur kurang padat dan renyah. Pemanfaatan tepung umbi uwi ungu diharapkan mampu meningkatkan nilai fungsional pada *Cookies*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung umbi uwi ungu dengan berbagai proses pengolahan serta mendapatkan proses penambahan tepung umbi uwi ungu yang menghasilkan *Cookies* dengan mutu terbaik berdasarkan uji fisik, kimia dan organoleptik.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan perlakuan berbagai proses pengolahan uwi tepung yaitu P1 (Umbi uwi dipotong kemudian dikukus, diiris dan dikeringkan), P2 (Umbi uwi diiris, direndam asam sitrat 1% selama 30 menit, dikukus dan dikeringkan), P3 (Umbi uwi dipotong kemudian direndam air selama 24 jam, diiris, dan dikeringkan), P4 (Umbi uwi dipotong, dikukus, dihaluskan, dicampur dengan mocaf dan dikeringkan) dan P5 (Umbi uwi direndam asam sitrat 1% selama 30 menit dikukus, dihaluskan, dicampur mocaf dan dikeringkan) dengan pengulangan sebanyak 4 kali sehingga diperoleh 20 satuan percobaan. Analisa yang dilakukan dalam penelitian ini berupa analisa tekstur (*hardness*), warna, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat, kadar antosianin, organoleptik mutu hedonik (warna, flavor, tekstur) dan organoleptik perbandingan jamak.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan mempengaruhi mutu hedonik warna dan flavor *Cookies* yang dihasilkan. Berdasarkan analisis organoleptik diperoleh *Cookies* terpilih yaitu perlakuan P3 didapatkan nilai warna L^* , a^* , b^* yaitu (37,95; 9,30; 2,10), nilai tekstur 77,76gF, kadar air 6,75%, kadar abu 2,38%, kadar lemak 17,28%, protein 6,81%, serat 5,48%, karbohidrat 66,79%, antosianin 47,01 mg/100g, mutu hedonik warna *Violet Purple*, flavor agak enak, tekstur agak renyah, serta perbandingan jamak rasa tidak berbeda dari R, tekstur Sedikit baik dari pada R, dan keseluruhan tidak berbeda dari R.

Teknik proses pengolahan tepung umbi uwi ungu (*Dioscorea alata* L.) berpengaruh terhadap mutu hedonik warna dan flavor *cookies* berbasis mocaf. Tidak terdapat perbedaan teknik proses pengolahan tepung umbi uwi ungu (*Dioscorea alata* L.) tanpa pencampuran mocaf terhadap karakteristik mutu hedonik warna, flavor dan tekstur *cookies* berbasis mocaf. Terdapat perbedaan kedua teknik proses pengolahan tepung umbi uwi ungu (*Dioscorea alata* L.) dengan pencampuran mocaf terhadap karakteristik mutu hedonik warna *cookies* berbasis mocaf, namun tidak pada karakteristik mutu hedonik flavor *cookies* berbasis mocaf. Terdapat perbedaan teknik proses pengolahan tepung umbi uwi ungu (*Dioscorea alata* L.) tanpa pencampuran mocaf dan dengan pencampuran mocaf terhadap karakteristik mutu hedonik warna dan flavor *cookies* berbasis mocaf. Teknik proses pengolahan tepung umbi uwi ungu (*Dioscorea alata* L.) tanpa pencampuran mocaf yaitu pada perlakuan P3 (umbi uwi dipotong, direndam air, t: 24 jam, diiris, dan dikeringkan) merupakan teknik terbaik berdasarkan uji organoleptik (mutu hedonik dan perbandingan jamak). Berdasarkan penelitian ini flavor dan tekstur *cookies* masih dalam kategori "agak enak" dan "agak renyah", penelitian selanjutnya disarankan untuk mengeksplorasi bahan tambahan atau bahan campuran lain yang dapat meningkatkan daya terima konsumen terhadap produk.

Kata kunci: Cookies, Mocaf, Tepung Ubi Uwi Ungu

