ABSTRAK

Cookies merupakan jenis cookies yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat. Lazimnya *cookies* memiliki berbagai varian rasa dan jenisnya. Dengan penambahan kulit dapat menghasilkan jenis dan rasa *cookies* yang baru dan memiliki keunggulan tersendiri. Pada penelitian terdahulu mengenai penambahan tepung kulit kopi pernah dilakukan oleh Damat dkk (2019), pada pembuatan *cookies* yang menghasilkan perlakuan terbaik dengan tepung kulit kopi sebanyak 10% dari keseluruhan tepung yang digunakan. Proporsi kulit kopi yang dihasilkan dalam pengolahan cukup besar yaitu 40 – 45%, padahal kandungan kulit kopi cukup bagus dengan kadar protein kasar 10,4% dan serat kasar 17,2% (Juwita dkk., 2017),

Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui pengaruh penambahan tepung kulit kopi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada pembuatan cookies modifikasi. Mendapatkan konsentrasi penambahan tepung kulit kopi untuk menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik cookies modifikasi yang terbaik. Penelitian dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan penambahan tepung kulit kopi yang terdiri dari 5 taraf perlakuan yaitu, (6%, 8%, 10%, 12%, dan 14%). Penambahan yang diterapkan dihitung dari persentase jumlah total adonan bahan yang lain yang digunakan.

Penambahan tepung kulit kopi pada pembuatan *cookies* berpengaruh terhadap organoleptik meliputi ; aroma, warna, tekstur, rasa dan keseluruhan dan Pada fisikokimia meliputi ; *spread ratio*, warna, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar serat. Penambahan tepung kulit kopi 12% menghasilkan sifat organoleptik terbaik dengan dengan daya terima yang paling disukai dengan sifat fisikokimia meliputi *spread ratio* 2,94cm, warna dark moderate orange, kadar air 4,82%, kadar abu 2,22%, kadar protein 5,27%, kadar lemak 25,04%, dan kadar serat kasar 10,64%.

Kata kunci: *Cookies*, Kulit Kopi, Penambahan