

PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*) DAN KELAPA PARUT KERING TERHADAP SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK COOKIES

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung mocaf dan kelapa parut kering terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies* dan mendapatkan perbandingan yang tepat antara tepung mocaf dan kelapa parut kering terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor perlakuan yaitu perbandingan tepung mocaf dan kelapa parut kering yang terdiri dari 5 taraf yaitu 100% : 0%, 90% : 10%, 80% : 20%, 70% : 30%, 60% : 40% dan diulang sebanyak 4 kali sehingga diperoleh 20 satuan percobaan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbandingan tepung mocaf dan kelapa parut kering berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, rasa, aroma, warna, tekstur, dan penerimaan keseluruhan. Perlakuan yang terbaik terdapat pada perlakuan tepung mocaf 60% dan kelapa parut kering 40% dengan nilai kadar air 1,50%, kadar abu tidak larut dalam asam 0,06%, kadar protein 10,30%, aroma 4,52 (beraroma khas kelapa), rasa 3,80 (terasa khas kelapa), warna 2,80 (coklat kekuningan), tekstur 3,80 (renyah) dan penerimaan keseluruhan 3,57 (suka).