RINGKASAN PENELITIAN

STUDI PEMBUATAN COOKIES

DENGAN TEPUNG BERAS DAN LABU KUNING

(Cucurbita Moschata Duschenes)

Oleh : Rizka Ayu Lestari (NIM P07131017055)

Cookies merupakan kue kering yang memiliki cita rasa manis yang berasal dari tepung yang tidak mengandung protein tinggi yang diolah dengan cara dipanggang. Produk cookies sekarang ini sudah banyak mengalami variasi campuran bahan baku atau menggantinya dengan bahan baku baru dengan berbagai macam tujuan salah satunya untuk meningkatkan nilai gizi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik cookies tepung beras dan labu kuning. Menentukan mutu organoleptik meliputi : warna, aroma, rasa, tekstur, penerimaan keseluruhan, mutu tekstur dan mutu warna, kemudian ditentukan perlakuan terbaik. Selanjutnya dilanjutkan dengan melakukan penghitungan kandungan gizi berupa protein, lemak dan karbohidrat. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan jenis rancangan acak kelompok (RAK). Terdapat 5 perlakuan dengan perbandingan tepung beras 50%;60%;70%;80%;90% dan labu kuning 50%;40%;30%;20%;10%. Masingmasing perlakuan diulang 3 kali sehingga penelitian ini terdiri dari 15 kali unit percobaan. Dipilihnya perbedaan penambahan tersebut yaitu untuk mendapatkan konsentrasi optimum yang dapat menghasilkan produk *cookies* yang terbaik.

Uji organoleptik dilaksanakan di rumah penulis, Jl. Karangasem, Glagah, Banyuwangi. Untuk uji kadar protein, lemak dan karbohidrat dihitung berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Waktu penelitian ini dilaksanakan pada bulan February-mei 2020.

Hasil mutu organoleptik terhadap *cookies* yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap rasa 3,7-4,7 (netral-sangat suka), aroma 4,4-4,59 (suka-sangat suka), tekstur 4,4-4,61 (suka-sangat suka), warna 2,35-4,5 (tidak suka – sangat suka), tingkat penerimaan keseluruhan 4,66-3,72 (netral-sangat suka), mutu tekstur 2,3-2,93 (agar renyah – renyah). Subtitusi tepung beras 70% dan labu kuning 30% adalah perlakuan yang paling disukai panelis dari segi organoleptik baik dari segi rasa, warna, tekstur, aroma, penerimaan keseluruhan, mutu tekstur dan mutu warna. Keanekaragaman olahan dari bahan lokal dengan harga murah seperti tepung beras dan labu kuning ini diharapkan dapat menjadi acuan untuk masyarakat agar mampu memanfatkan labu kuning dengan lebih bervariasi.