

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

ANALISIS ORGANOLEPTIK COOKIES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KULIT NANAS DAN TEPUNG KACANG HIJAU

Ridho Haryono

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=78022&lokasi=lokal>

Abstrak

Cookies dikonsumsi secara luas di seluruh dunia sebagai makanan ringan dan dalam skala besar di negara-negara berkembang di mana umumnya terbuat dari tepung terigu, gula halus, telur ayam, margarine, dan susu bubuk. Bahan baku tambahan yang digunakan dalam pembuatan cookies ini berasal dari tepung kulit nanas dan tepung kacang hijau. Kedua komoditas ini telah dibudidayakan secara luas di Indonesia dan telah dikembangkan proses penepungan yang efisien dan memiliki kandungan serat yang cukup. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui formulasi cookies tepung kulit nanas dan tepung kacang hijau yang paling disukai oleh panelis. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan satu faktor perlakuan. Terdapat 3 perlakuan penggunaan tepung kulit nanas dan tepung kacang hijau, F1 (50:7:43), F2 (10:45:45), dan F3 (40:13:47). Analisis data menggunakan uji Kruskal-Wallis, dilanjutkan dengan uji Mann-Whitney p -value $< 0,05$. Hasil uji pada uji mutu hedonik menyatakan ada perbedaan nyata dari seluruh formulasi cookies. Berdasarkan penilaian uji hedonik menunjukkan adanya perbedaan nyata dari tiap formulasi cookies dari segala tingkat kesukaan terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur. F1 lebih disukai oleh panelis tidak terlatih dengan poin teratas dengan komposisi 50 gram tepung terigu, dengan penambahan tepung kulit nanas sebanyak 7 gram dan tepung kacang hijau sebanyak 43 gram. Hal ini menunjukkan bahwa produksi cookies bergizi dengan kualitas uji organoleptik yang diinginkan dari tepung terigu, tepung kulit nanas dan tepung kacang hijau.