

RINGKASAN

Kajian Komposisi Tepung Mocaf, Tepung Maizena Dan Tepung Pisang Kepok Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kekerasan Cookies, Feli Kristanti, NIM B32190592, Tahun 2022, 37 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si. (Pembimbing).

Cookies merupakan makanan ringan yang banyak diminati oleh semua kalangan karena cookies merupakan makanan yang praktis yang bisa dikonsumsi kapan saja. Meningkatnya penggunaan tepung terigu di Indonesia sangat tinggi oleh karena itu perlu dilakukan inovasi terbaru dari bahan baku dalam penggunaan cookies. Hal ini dapat diatasi dengan penggunaan tepung pisang kepok, tepung mocaf dan tepung maizena dalam pembuatan cookies.

Pembuatan cookies tepung pisang kepok dimulai dari persiapan bahan baku, pencampuran gula dan telur kemudian ditambahkan mentega dan diaduk menggunakan mixer. Setelah tercampur merata kemudian ditambahkan susu bubuk, tepung mocaf, tepung maizena dan tepung pisang kepok secara bertahap (Komposisi penambahan tepung sesuai dengan formulasi yang sudah ditetapkan). Tahap selanjutnya adalah pemipihan dan pencetakan kemudian dilanjutkan pengovenan selama 25 menit sampai cookies matang. Kemudian dilakukan analisa organoleptik (hedonik dan mutu hedonik) cookies yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur terhadap 20 orang panelis, analisa kadar air, *water holding capacity* (whc) dan kekerasan (tekstur) menggunakan alat *Grain Rigidity*.

Berdasarkan uji Anova di dapatkan hasil bahwa pada uji hedonik (tekstur), uji mutu hedonik (aroma, rasa dan tekstur) berbeda nyata sehingga dilakukan uji lanjut menggunakan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT) pada taraf kepercayaan 95%. Sedangkan pada uji hedonik (warna, aroma dan rasa), uji kadar air, WHC dan tekstur (kekerasan) menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata. Berdasarkan hasil penelitian, perlakuan terbaik dari perbedaan komposisi tepung yang digunakan dalam pembuatan cookies yaitu P₂ dengan formulasi tepung pisang kepok 80%, tepung mocaf 10% dan tepung maizena 10%.