

## RINGKASAN

**Karakteristik Sensoris Cookies Dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Sumber Protein**, Naora Hanafia Putri, NIM B32190558, Tahun 2022, 52 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina S.TP.,MP (Dosen Pembimbing).

*Cookies* adalah salah satu jenis kue kering yang bahan baku utama dalam pembuatannya adalah tepung terigu. *Cookies* merupakan produk olahan pangan yang paling banyak digemari oleh semua kalangan baik anak-anak, remaja, dan orang dewasa. *Cookies* yang dijual dipasaran dan dikonsumsi banyak orang memiliki kandungan serat dan protein yang rendah sehingga diperlukan bahan yang tinggi protein dalam pembuatan *cookies* untuk menambah gizi pada *cookies*. Kandungan protein pada *cookies* dapat ditingkatkan dengan penggunaan salah satu jenis sayuran yang tinggi akan protein yaitu jamur tiram. Jamur tiram mengandung protein yang tinggi 19-30%, rendah kalori, lemak, kalori, kaya vitamin dan mineral. Jamur tiram juga mengandung zat besi, vitamin B1, vitamin C, dan kalsium.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jamur tiram terhadap karakteristik sensoris dan kadar protein *cookies*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari-Mei 2022 di *Teaching Factory Bakery & Coffee* Politeknik Negeri Jember dan Laboratorium Biosains. Rancangan percobaan yang digunakan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktorial dengan 6 perlakuan dan dua ulangan. Sampel yang digunakan yaitu tepung terigu dan tepung jamur tiram. Data yang dikumpulkan antara lain analisis kadar protein dan uji sensoris dengan hedonik dan mutu hedonik menggunakan 25 panelis dengan taraf nyata 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tepung jamur tiram berpengaruh sangat nyata pada aroma dan rasa dan berpengaruh nyata pada kadar protein dan tekstur. Berdasarkan hasil penelitian dan data yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa perlakuan dengan penambahan tepung jamur tiram yang paling disukai panelis ada pada perlakuan F2 (90% tepung terigu : 10% tepung jamur

tiram) dengan kadar protein 6,76% dan kadar protein tertinggi terdapat perlakuan F6 ( 50% tepung terigu : 50% tepung jamur tiram) dengan nilai 7,03%.