

RINGKASAN

Pengaruh Penambahan Tepung Bekatul Beras Dan Tepung Bekatul Jagung Terhadap Sifat Kimia Fisik Dan Organoleptik *Cookies* Beras Hitam, Addina Roisatul Amalia, NIM B32160250, Tahun 2019, 86 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.Tp., MP. (Pembimbing).

Cookies adalah sejenis makanan kue kering yang dibuat tanpa fermentasi dan terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah dan bila dipatahkan tekstur penampangnya kurang padat. Syarat mutu pada *cookies* di Indonesia mengacu pada syarat mutu biskuit (SNI, 2011). Pada penelitian ini dilakukan penambahan tepung bekatul beras dan bekatul jagung dengan tepung beras hitam sebagai bahan dasar untuk pembuatan *cookies*. Penambahan tepung bekatul bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi pada *cookies*. Kandungan gizi pada bekatul memiliki potensi komponen bioaktif seperti, tokoferol, tokotrienol, oryzanol dan pangamid *acid* yang dapat digunakan sebagai bahan pangan dalam pembuatan *cookies*, biskuit, dan sebagainya (Kurniawati, 2010). Manfaat dari bekatul belum diketahui oleh masyarakat karena kebanyakan bekatul beras maupun bekatul jagung ini digunakan sebagai makanan ternak dan sebagai kompos. Namun, tepung beras hitam sudah banyak dikenal sebagai pengganti tepung terigu dan tepung beras hitam memiliki kandungan pigmen antosianin sebagai antioksidan yang mempunyai efek protektif terhadap peradangan, aterosklerosis, karsinoma, dan diabetes. Antosianin pada beras hitam ini merupakan pigmen alami yang dapat membentuk warna merah, ungu, dan biru pada makanan. Pada beras hitam pula mengandung fitokimia aktif seperti tokoferol, tokotrienol, oryzanols, vitamin B kompleks dan senyawa fenolik (Jang, *et al.*, 2012). Oleh karena itu, dalam penelitian ini memanfaatkan bekatul sebagai bahan pembuatan *cookies* guna untuk meningkatkan nilai gizi pada *cookies* terutama kandungan serat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung bekatul beras dan tepung bekatul jagung terhadap kualitas kimia fisik dan organoleptik *cookies* beras hitam dan untuk menentukan jumlah penambahan tepung bekatul beras dan tepung bekatul jagung untuk menghasilkan *cookies* dengan kualitas yang baik. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Pengolahan Politeknik Negeri Jember pada bulan Februari sampai Juni 2019. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari satu faktorial. Faktor tersebut adalah konsentrasi penambahan tepung bekatul beras dan tepung bekatul jagung 10%, 20%, dan 30%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung bekatul beras dan tepung bekatul jagung yang berbeda nyata terhadap uji kimia serat kasar, uji fisik (uji tekstur dan uji warna pada warna b) dan uji mutu hedonik rasa *cookies* beras hitam. Sedangkan penambahan tepung bekatul beras dan tepung bekatul jagung tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, uji warna l, warna a, organoleptik hedonik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) dan organoleptik mutu hedonik (warna, aroma, dan tekstur) *cookies* beras hitam.