

## RINGKASAN

**Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Tanah Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Organoleptik Pada *Cookies* Beras Hitam**, Safira Tria Isrofia, NIM B32160152, Tahun 2019, 77 halaman., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.Tp, MP (Pembimbing I).

*Cookies* adalah produk makanan yang dikeringkan dengan cara dioven, terbuat dari tepung terigu, gula, dan lemak atau margarin atau bisa juga dengan mentega dengan kadar air kurang dari 4% dan dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama. Pada umumnya *cookies* yang sering kita jumpai dipasaran yaitu *cookies* yang berbahan utama tepung terigu. Hal ini menyebabkan ketergantungan dan meningkatnya jumlah import untuk komoditas gandum.

Oleh karena itu perlu adanya upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu yaitu dengan mengalihkan penggunaan terigu ke non terigu. Bahan yang digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu yakni berupa tepung beras hitam. Kandungan pada beras hitam juga tidak membuat produk yang dihasilkan berakibat gula darah tinggi. Selain itu pada beras hitam juga memiliki kandungan protein sebesar 8%, lemak 1,3%, karbohidrat 76,9%, dan serat 20,1%. Tetapi *cookies* yang dihasilkan dengan menggunakan bahan tepung beras hitam berakibat tekstur pada *cookies* menjadi keras, sehingga perlu dilakukan bahan tambahan lain agar produk menjadi renyah. Kombinasi bahan tambahan lain yang digunakan dalam pembuatan *cookies* ini yakni tepung kacang tanah.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi *cookies* beras hitam dengan penambahan tepung kacang tanah. Parameter yang diamati berupa uji fisik terkstur, uji hunterlab warna, karakteristik organoleptik serta kandungan protein dan kandungan kadar air pada *cookies*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan mei hingga juni 2019 dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Pangan dan analisa *cookies* beras hitam dilakukan di Laboratorium Analisis Pangan Politeknik Negeri Jember. Metode yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 7 perlakuan yaitu 10%,20%,30%,70%,80%,90%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung kacang tanah memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap sifat kimia ( protein), sifat fisik ( hunterlab warna L, warna *a*, warna *b*), organoleptik uji hedonik (Tekstur), mutu hedonik (tekstur dan rasa). Sedangkan terhadap sifat kimia kadar air, sifat fisik (tekstur) organoleptik hedonik (warna, rasa, aroma) dan mutu hedonik (warna, aroma) memberikan pengaruh tidak berbeda nyata.