

## RINGKASAN

**Produksi Dan Pemasaran Cookies Subtitusi Tepung Mocaf Dengan Penambahan Bubuk Green Tea**, Mukhammad Syahrul Ansori, Nim B32200825, Tahun 2023, 106 Hal Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia S., S.TP.,M.P. (Dosen Pembimbing).

Tepung mocaf adalah bahan pangan yang semakin populer belakangan ini. Tepung mocaf adalah singkatan dari “modified cassava flour” atau tepung ubi kayu yang dimodifikasi. Tepung mocaf mengandung lebih banyak serat, protein, karbohidrat kompleks dibandingkan tepung terigu. Sehingga cocok dikonsumsi untuk orang yang menghindari gluten ataupun memiliki intoleransi terhadap gandum. Selain itu tepung mocaf juga dapat digunakan untuk bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan cookies. *Cookies* dengan substitusi tepung mocaf dengan penambahan serbuk *green tea* adalah kue kering yang terbuat dari campuran tepung mocaf dan bubuk greentea. Kue ini memiliki rasa yang unik dan kaya akan aroma *green tea* yang khas. Inovasi *cookies* dengan substitusi tepung mocaf dan penambahan serbuk green tea bisa memberikan beberapa manfaat tambahan pada *cookies* yang dihasilkan.

Metodologi dalam pembuatan *Cookies* dengan substitusi tepung mocaf dengan penambahan serbuk *green tea* yaitu mulai dari persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan baku, pencampuran bahan baku basah dan kering, pencetakan adonan, pengovenan, pendinginan, pengemasan dan pelabelan.

Pemasaran *Cookies* dengan substitusi tepung mocaf dengan penambahan serbuk *green tea* dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Pemasaran langsung secara online dilakukan dengan menawarkan *Cookies* dengan substitusi tepung mocaf dengan penambahan serbuk *green tea* kepada konsumen melalui media sosial *whatsaap* dan *intragam*. Pemasaran langsung secara offline dilakukan dengan menawarkan produk secara langsung kepada masyarakat sekitar. Pemasaran secara tidak langsung dengan cara menitipkan di toko-toko sekitar lingkungan.

*Cookies* dengan substitusi tepung mocaf dengan penambahan bubuk *green tea* dalam 15 kali produksi menghasilkan 225 kemasan, dengan berat 200 gram per

kemasan dan dijual dengan harga Rp 17.000/kemasan. Menghasilkan keuntungan sebesar Rp 738.205 dengan laju keuntungan 42 % dan mempunyai R/C Ratio 1,2 dimana R/C Ratio > 1 sehingga usaha ini layak untuk dilanjutkan.

Cookies dengan substitusi tepung mocaf dengan penambahan bubuk green tea dalam 15 kali produksi dilakukan uji mutu hedonik dan uji hedonik parameter pengamatannya yaitu warna, rasa, aroma dan tekstur. Berikut hasil dari uji mutu hedonik warna diperoleh rata-rata warna cookies selama 15 kali produksi/1yaitu 3,73. Sedangkan untuk uji hedonik diperoleh hasil rata-rata 4,2. Hasil uji mutu hedonik dan uji hedonik tekstur cookies diperoleh hasil 3,96 dan untuk uji hedonik diperoleh hasil 4,1. Hasil uji mutu hedonik dan uji hedonik rasa cookies diperoleh hasil 4 dan untuk uji hedonik diperoleh hasil 4. Hasil uji mutu hedonik dan uji hedonik aroma cookies diperoleh hasil 4 dan untuk uji hedonik diperoleh hasil 4.