

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran *Cookies* Klepon Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*), Sekararum Kurnia Rahadi, NIM B32210450, Tahun 2024, 88 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Putu Tessa Fadhila S. TP.,M.Sc, (Dosen Pembimbing).

Ubi jalar ungu merupakan salah satu kelompok pangan sumber utama karbohidrat. Ubi jalar ungu juga berpeluang sebagai pengganti komponen pangan utama sehingga berperan penting dalam diversifikasi pangan bila diterapkan, dan dapat diolah menjadi berbagai produk, mendorong dampak pengembangan argoindustri. Industri tentang diversifikasi pangan. Ubi jalar ungu kaya akan serat makanan, mineral, vitamin, dan antioxidant. Serat makanan adalah polisakarida yang tidak dicerna dan diserap di usus kecil dan fermentasi di usus besar. Karbohidrat merupakan penyusun utama ubi jalar, 16-35% berat basah dan 80-90% berat kering. Kandungan dan komposisi karbohidrat bervariasi antar spesies. Ubi jalar ungu di Indonesia menurut Badan Pusat Statistik pada tahun 2018 yaitu sebesar 2,02 Juta ton.

Klepon merupakan salah satu makanan tradisional yang termasuk dalam kategori kue basah berbentuk bulat dengan ukuran sebesar kelereng dan berwarna hijau, berbahan dasar tepung ketan dengan isian gula merah cair. Klepon memiliki kandungan air yang tinggi sehingga memiliki daya simpan yang tidak terlalu lama serta mudah basi.

Cookies adalah salah satu jenis makanan ringan atau kue kering yang sangat populer di semua kalangan. Cookies memiliki ukuran kecil dan bentuknya menarik sehingga digemari oleh semua masyarakat. Cookies merupakan jenis cookeis yang kaya akan lemak, tetapi rendah serat dan mineral. Menurut SNI-01-2973-1992, cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak dan gula, relatif renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat