

RINGKASAN

Pengaruh Perbandingan Tepung Beras *Black Madras* Dengan Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Kimia Pada *Cookies*. Najhan Yulia Iswindari, NIM. B32210591, Tahun 2024, 51 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiyansyah SN, S.Si., M.Si (Sekretaris Penguji). Aulia Brilliantina, S.TP., MP (Ketua Penguji). Dr. Ir. Abi Bakri, M.Si (Anggota Penguji).

Cookies banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat. Namun, beberapa orang seperti penderita diabetes dan intoleransi gluten tidak bisa mengonsumsi *cookies* tanpa rasa khawatir karena bahan dasar *cookies*, yaitu tepung terigu yang mengandung gluten dan memiliki kalori yang cukup tinggi. Tepung beras *oryza sativa black madras* memiliki kandungan kalori lebih rendah daripada tepung terigu, sehingga dapat dijadikan alternatif sebagai bahan dasar pembuatan *cookies*. Selain itu, tepung mocaf juga memiliki kandungan kalori dan lemak yang rendah, serta bebas dari kandungan gluten.

Rancangan penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan menggunakan 4 perlakuan formulasi dengan 2 kali ulangan sampel (duplo). Formulasi F₁ (100% tepung beras *black madras* dan 0% tepung mocaf), F₂ (75% tepung beras *black madras* dan 25% tepung mocaf), F₃ (50% tepung beras *black madras* dan 50% tepung mocaf), F₄ (25% tepung beras *black madras* dan 75% tepung mocaf). Data yang diperoleh dianalisis dengan metode *Analysis of Variants* (ANOVA) dan dilanjutkan uji beda nyata menggunakan uji *Tukey*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi *cookies* tidak berpengaruh nyata terhadap kadar lemak, kadar abu, kadar karbohidrat, dan kalori pada *cookies*, namun berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar air, dan serat kasar pada *cookies*.