

RINGKASAN

Pengaruh Substitusi Tepung Okara Dan Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Karakteristik Fisikokimia *Cookies*, Muhammad Afton Mubarak, NIM B32222621, Tahun 2025, 43 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Putu Tessa Fadhila S.TP., M.Sc (Dosen Pembimbing).

Permintaan tinggi terhadap tepung terigu menimbulkan tantangan seperti ketergantungan bahan baku tunggal dan dampak lingkungan, sehingga diperlukan alternatif yang lebih berkelanjutan. Okara, limbah dari produksi tahu dan susu kedelai, berpotensi sebagai bahan pangan fungsional karena kaya serat dan antioksidan. Pengolahannya menjadi tepung dapat dimanfaatkan dalam pembuatan *Cookies*, terutama dengan penambahan bubuk kayu manis untuk meningkatkan cita rasa dan nilai fungsional.

Penelitian ini menganalisis pengaruh substitusi tepung okara dan penambahan bubuk kayu manis terhadap karakteristik fisikokimia *Cookies*, meliputi kadar air, kadar abu, dan tekstur. Data dianalisis menggunakan uji ANOVA dan DMRT pada taraf signifikansi 5%, serta uji De Garmo untuk menentukan perlakuan terbaik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung okara berpengaruh signifikan terhadap peningkatan kadar air, abu, dan kekerasan *Cookies*. Penambahan bubuk kayu manis, khususnya pada konsentrasi 0,5gram, juga memberikan pengaruh terhadap ketiga parameter tersebut. Perlakuan terbaik diperoleh dari kombinasi 50% tepung okara dan 0,5gram bubuk kayu manis (A1B2), yang menghasilkan *Cookies* dengan kualitas fisikokimia terbaik berdasarkan preferensi konsumen.