

RINGKASAN

Kajian Pembuatan Cookies Formulasi Tepung Pisang Raja Nangka dan Tepung Terigu, Ahmad Syahrul Rizal Haqiqi, NIM. B32140224, Tahun 2017, 46 Halaman, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Bambang Poerwanto, M.P, (Pembimbing I)

Pisang merupakan tanaman yang berbuah sepanjang tahun yang banyak ditanam diberbagai daerah di Indonesia. Hampir semua daerah di Indonesia bisa ditanami pisang dan masyarakat banyak yang membudidayakan pisang, walaupun tidak untuk kebutuhan komersil, karena penanaman dan perawatannya yang mudah. Produksi pisang yang melimpah tanpa disertai penanganan pasca panen yang baik secara mekanis, fisiologi, dan mikrobiologi akan menyebabkan banyak pisang yang terbuang.

Mengingat produksi pisang di Indonesia sangat melimpah serta manfaat yang dapat diambil dari pisang juga tidak bisa diremehkan maka perlu adanya upaya pengolahan terhadap pisang agar potensi pisang dapat dimanfaatkan secara optimal. Salah satu diversifikasi buah pisang adalah pengolahan pisang menjadi tepung pisang. Pengolahan pisang menjadi tepung merupakan alternatif yang dapat memperpanjang umur simpan serta tetap bisa mendapatkan manfaat dari buah pisang dalam bentuk olahan lain.

Tepung pisang dapat ditambahkan dalam pembuatan aneka pangan untuk menambah variasi yang memberikan rasa serta aroma khas pisang dalam suatu produk pangan praktis berupa *cookies*. Rasa serta aroma khas pisang dalam bentuk *cookies* ini dapat memberikan sensasi tersendiri seperti makan buah pisang dan diharapkan dapat disukai konsumen sebagai camilan sehari-hari. Produk makanan terutama kudapan yang menggunakan bahan baku tepung terigu diantaranya *cookies*, bolu, biscuit, *cake*, roti, *brownies*, mie dan lain-lain. *Cookies* dipilih sebagai makanan untuk pemanfaatan tepung pisang karena *cookies* merupakan salah satu produk yang tahan lama.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proporsi tepung pisang raja nangka dan tepung terigu yang tepat pada pembuatan *cookies*. Penelitian ini dilaksanakan di Politeknik Negeri Jember pada bulan Januari - Februari 2017.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah RAL non faktorial dengan 7 macam proporsi tepung pisang raja nangka dan tepung terigu sebanyak, 0:100 (F0), 10:90 (F1), 20:80 (F2), 30:70 (F3), 40:60 (F4), 50:50 (F5), 60:40 (F6) dengan 3 kali ulangan. Parameter pengujian yang dilakukan meliputi uji kimia (kadar karbohidrat), uji fisik (kadar air, tekstur, warna), serta uji organoleptik (mutu hedonik dan hedonik).

Proporsi tepung pisang raja nangka dan tepung terigu berpengaruh sangat nyata terhadap kadar karbohidrat, warna *b* (intensitas warna kuning), mutu hedonik warna, mutu hedonik rasa, mutu hedonik aroma, hedonik warna dan hedonik rasa. Pada parameter warna *L* (kecerahan) dan warna *a* (intensitas warna merah *cookies* memberikan pengaruh yang berbeda nyata. Sedangkan pada parameter kadar air, tekstur (kekerasan), mutu hedonik tekstur, hedonik aroma dan hedonik tekstur tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata. Secara keseluruhan rata-rata semua perlakuan pada *cookies* formulasi tepung pisang raja nangka dan tepung terigu dinilai oleh panelis dengan penilaian suka pada pengujian organoleptik hedonik dengan rata-rata skor hedonik warna 2,90, skor hedonik rasa 3,18, skor hedonik aroma 3,02 dan skor hedonik tekstur 3,37. Formulasi terbaik pada pembuatan *cookies* tepung pisang raja nangka dan tepung terigu adalah pada perlakuan F4 dengan 40% tepung pisang raja nangka dan 60% tepung terigu yang memiliki nilai unggul di beberapa parameter pengujian diantaranya mutu hedonik rasa, hedonik rasa, dan hedonik aroma, dan memiliki kadar karbohidrat cukup tinggi yakni sebesar 71,18%.