

RINGKASAN

Pengaruh Substitusi *Puree* Ubi Jalar Kuning Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik *Cookies*, Maulidia, NIM B32231562, Tahun 2026, 77 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mohammad Mardiyanto S.TP., M.P (Pembimbing).

Cookies adalah salah satu jenis kue kering terbuat dari adonan yang lembut, memiliki kandungan lemak tinggi dan tekstur renyah saat dipatahkan, serta memiliki penampang potong yang padat. Tepung terigu merupakan bahan utama yang digunakan dalam produk *cookies*. Tepung terigu berbahan dasar gandum yang mana di Indonesia belum memproduksi secara mandiri. Pemanfaatan *puree* ubi jalar kuning dalam pembuatan *cookies* diharapkan dapat mengurangi ketergantungan pada tepung terigu dan mengurangi jumlah impor gandum dari negara luar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi *puree* ubi jalar kuning terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *cookies*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial yang terdiri dari 4 perlakuan dan 5 pengulangan dengan variasi antara tepung terigu dan *puree* ubi jalar kuning. Perlakuan tersebut terdiri dari P1 (100% tepung terigu), P2 (80% tepung terigu : 20% *puree* ubi jalar kuning), P3 (70% tepung terigu ; 30% *puree* ubi jalar kuning), P4 (60% tepung terigu : 40% *puree* ubi jalar kuning).

Substitusi *puree* ubi jalar kuning memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap sifat fisik yaitu warna yang meliputi nilai L^* (kecerahan), a^* (kemudahan) dan b^* (kekuningan), sifat kimia yaitu kadar serat dan kadar protein, sifat organoleptik yaitu uji mutu hedonik aroma dan uji mutu hedonik rasa. Perlakuan terbaik pada *Cookies* substitusi *puree* ubi jalar kuning yaitu pada perlakuan P3 dengan perbandingan 70% tepung terigu dan 30% *puree* ubi jalar kuning didapatkan hasil nilai warna (L^*) 67,21; warna (a^*) 4,78; warna (b^*) 23,77; kadar serat 18,77%; kadar protein 5,49%; uji hedonik warna; 3,64 (suka); hedonik tekstur 3,76 (suka); hedonik aroma 4,00 (suka); hedonik rasa 4,04 (suka); mutu hedonik warna 3,52 (kuning kecoklatan); mutu hedonik tekstur 3,48 (agak renyah); mutu hedonik aroma 3,24 (agak kuat), mutu hedonik rasa 3,60 (kuat).