

RINGKASAN

Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik *Cookies* Mocaf dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*), Halimatus Zahro, NIM B32180733, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina S.TP., M.P (Pembimbing I).

Pada umumnya bahan utama pembuatan *cookies* adalah tepung terigu yang diperoleh dengan cara import dari luar negeri. Mayoritas masyarakat menggunakan tepung terigu dalam pengolahan makanan, namun keseringan mengonsumsi makanan yang mengandung tepung terigu berisiko karena mengandung zat yang dapat merugikan tubuh. Saat ini sudah banyak jenis tepung yang dijadikan alternatif untuk membantu mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu yakni tepung mocaf dan tepung jamur tiram putih. Jamur tiram putih memiliki umur simpan yang pendek sehingga salah satu cara untuk mempertahankan supaya jamur tiram memiliki umur simpan yang lebih lama dan nilai ekonomis lebih tinggi yaitu dengan mengolahnya menjadi tepung jamur tiram putih. Jamur tiram putih segar mempunyai kandungan protein 30,4 persen, karbohidrat 57,6 persen, serat 8,7 persen, lemak 2,2 persen. Karbohidrat dalam jamur tiram terdapat dalam bentuk heksosan (32,235%), pentosan (1,66%), dan karbohidrat terlarut (4,22%) (Sumarsih, 2015). Jamur Tiram memiliki serat jenis lignoselulosa yang baik untuk pencernaan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jamur tiram putih terhadap sifat kimia dan organoleptik *cookies*. Dapat diketahui dari hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung jamur tiram putih pada pembuatan *cookies* memberikan pengaruh sangat berbeda nyata terhadap kadar lemak, kadar serat kasar, dan uji hedonic (warna, rasa dan tekstur), dan tidak berbeda nyata pada uji hedonic aroma pada *cookies* yang dihasilkan. Pembuatan *cookies* dengan memanfaatkan tepung jamur tiram sebagai substitusi kurang cocok sebaiknya pemanfaatan tepung jamur tiram putih ini lebih cocok dijadikan untuk tambahan dalam pembuatan mie dan lain-lain.