

RINGKASAN

Karakteristik Cookies Tepung Tape Singkong (*Manihot esculenta*), Wardatul Islamiyah, NIM B32181002, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP., MP(Pembimbing I)

Cookies merupakan makanan ringan yang mempunyai tekstur yang renyah dan mudah dipatahkan. *Cookies* mempunyai bentuk dan rasa yang beragam sesuai dengan bahan yang digunakan. Bahan utama dalam pembuatan *cookies* adalah tepung terigu berprotein rendah. Akan tetapi tepung terigu dapat diganti atau disubstitusikan dengan tepung lain untuk mengurangi jumlah konsumsi terigu, misalnya tepung tape.

Tape merupakan produk olahan dari singkadanya proses fermentasi onggok yang melibatkan mikroorganisme dalam proses fermentasinya. Adanya proses fermentasi ini menyebabkan tape tidak dapat bertahan lama. Umur simpan tape lunak hanya sekitar 5 hari. Oleh karena itu diperlukan pengolahan lebih lanjut, agar tape mempunyai umur simpan yang lebih lama.

Tepung tape merupakan salah satu alternatif untuk mengawetkan tape. Tepung tape mempunyai daya simpan yang lebih lama dibandingkan tape itu sendiri. Selain itu tepung tape juga dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu, sehingga dapat mengurangi jumlah konsumsi tepung terigu di Indonesia. Tepung tape dapat dibuat atau digunakan sebagai bahan pencampur roti, aneka kue, dan biskuit. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui karakteristik *cookies* yang terbuat dari tepung tape singkong.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari – Mei 2021. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Analisis Kimia Pangan dan Laboratorium Pengolahan Pangan Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember Kampus Bondowoso. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAL) dengan satu faktor dan dua kali ulangan. Faktor tersebut meliputi presentasi penambahan tepung tape dalam pembuatan *cookies*. Faktor tersebut mempunyai 5 perlakuan yaitu A1 (tepung terigu

0% : tepung tape 100%), A2 (tepung terigu 25% : tepung tape 75%), A3 (tepung terigu 50% : tepung tape 50%), A4 (tepung terigu 75% : tepung tape 25%), A5 (tepung terigu 0% : tepung tape 100%). Parameter yang diamati adalah uji fisik yaitu tekstur (kekerasan) dan daya kembang, dan pada uji organoleptik yaitu warna, aroma, rasa, tekstur.

Hasil penelitian menunjukkan pengaruh penambahan tepung tape memberikan hasil sangat berbeda nyata terhadap sifat fisik (tekstur dan daya kembang), serta terhadap organoleptik hedonik (warna dan aroma). Pada organoleptik rasa memberikan hasil berbeda nyata, sedangkan pada organoleptik a tekstur memberikan hasil tidak berbeda nyata. Perlakuan terbaik pada *cookies* dengan penambahan tepung tape yaitu pada perlakuan A3 (tepung terigu 50% : tepung tape 50%). Sifat fisik tekstur (kekerasan) 12,605, daya kembang 13,3, dengan nilai hedonik warna 3,92 (agak suka), aroma 3,36 (netral), rasa 3,88 (agak suka) dan tekstur 3,64 (agak suka).