

RINGKASAN

Karakteristik Sensori Cookies Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Penambahan Tepung Tape Singkong (*Manihot Utilissima*), Rusmiatin, NIM B32180729, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember 2021, Aulia Brilliantina S.TP., M.P (Dosen Pembimbing).

Makanan ringan banyak digemari karena praktis dan beragam jenis rasa salah satunya adalah *cookies*, Bahan baku pembuatan *cookies* didominasi dengan tepung terigu karena banyak mengandung gluten yang dapat menghasilkan produk bertekstur kokoh dan mengembang. Bahan baku tepung terigu yaitu gandum (*Triticum spp.*) adalah tanaman subtropis sehingga kebutuhan gandum di Indonesia bergantung pada impor dari luar negeri. Maka diperlukan pengembangan inovasi produk bebas gluten dari bahan baku lokal, salah satunya yaitu dengan tepung jamur tiram dan tepung tape singkong.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak lengkap (RAL) dengan 25 panelis. Faktor tersebut meliputi prosentase penambahan formulasi tepung jamur tiram dan tepung tape singkong terhadap *cookies*. Parameter pengujian yang digunakan meliputi uji sensoris (hedonik).

Pada penelitian ini diperoleh hasil bahwa penambahan tepung tape singkong pada *cookies* tepung jamur tiram terhadap karakteristik sensoris *cookies* memberikan pengaruh yang berbeda nyata. Tingkat kesukaan terhadap *cookies* tepung jamur tiram dengan penambahan tepung tape singkong yang masih dapat diterima dengan baik pada perlakuan A5 dengan nilai hedonik warna (4,6%), aroma (4,6%), rasa (4,76%), tekstur dan keseluruhan atribut (4,88%).