

INTISARI

Nama	: Erika Ayu Cahyaningtyas
NPM	: 201833018
Judul	: Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas L.</i>) Dan Tepung Kacang Gude (<i>Cajanus cajan</i>) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik <i>Cookies</i> .
Tanggal Ujian	: 17 Agustus 2022
Pembimbing	: 1. Fransisca Shinta Maharini, S.Si., M.Sc., Ph.D 2. Hiasinta A. Purnawijayanti, S. T.P.,M.P.
Jumlah Pustaka	: 92 pustaka (2010-2022)
Jumlah Halaman	: xiv, 54 halaman, tabel, gambar, lampiran

Stres oksidatif adalah suatu keadaan yang terjadi karena adanya ketidakseimbangan antara produksi radikal bebas dengan sistem pertahanan antioksidan di dalam tubuh. Untuk membantu mengatasi permasalahan terkait aktivitas radikal bebas di kalangan masyarakat, maka perlu dikembangkan produk pangan seperti *cookies* yang tinggi antioksidan terbuat dari bahan pangan lokal seperti ubi jalar ungu dan kacang gude yang dapat membantu mencegah dan mengurangi terjadinya stress oksidatif yang akan berdampak pada berbagai penyakit di dalam tubuh. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang gude terhadap karakteristik fisik (tekstur), kimia (kadar air, kadar protein, dan aktivitas antioksidan), dan organoleptik (kenampakan, tekstur, citarasa, *aftertaste*, dan tingkat kesukaan) *cookies*. Jenis penelitian ini eksperimental murni dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan tiga kali pengulangan. Terdapat 4 formulasi *cookies* dengan kontrol/C0 (TT 100%), C1 (TUJU 95% : TKG 5%), C2 (TUJU 90% : TKG 10%), dan C3 (TUJU 85% : TKG 15%). Data-data diperoleh dianalisis menggunakan aplikasi SPSS versi 21 dengan tingkat kepercayaan 95%. Terdapat pengaruh proporsi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang gude terhadap kadar air, kadar protein, aktivitas antioksidan, dan organoleptik, serta tidak ada pengaruh proporsi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang gude terhadap tekstur *cookies*.