

INTISARI

Nama : Dyah Hayot Rukmini
NPM : 201833017
Judul : Pengaruh Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor L.*) dan Tepung Kelapa (*Cocos nucifera L.*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris *Cookies*
Tanggal Ujian : 18 Agustus 2022
Pembimbing : 1. Fransisca Shinta Maharini, S.Si., M.Sc., Ph.D
2. Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi
Jumlah Pustaka : 76 (2003-2021)
Jumlah Halaman : xii, 48 halaman, tabel, lampiran

Cookies adalah salah satu produk makanan yang banyak digemari masyarakat. Pada umumnya bahan baku pembuatan *cookies* adalah tepung terigu memiliki kandungan serat rendah. Tepung sorgum memiliki kandungan serat yang lebih tinggi dibandingkan serat pada tepung terigu yaitu sekitar 8,83%. Selain itu, tepung kelapa merupakan bahan baku yang dapat ditambahkan sebagai substitusi untuk meningkatkan kandungan serat pembuatan pada *cookies* karena memiliki kandungan serat cukup tinggi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung sorgum dengan tepung kelapa terhadap karakteristik kimia dan sensoris *cookies*. Hasil pengembangan diharapkan mampu meningkatkan pemanfaatan bahan lokal, dan meningkatkan kandungan serat *cookies*. Metode yang digunakan adalah penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 kali ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah kontrol (100% tepung terigu) dan 3 perlakuan perbandingan tepung sorgum dan tepung kelapa dengan P1 (25%:75%), P2(50%:50%), P3(75%:25%). Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh perbandingan tepung sorgum dan tepung kelapa terhadap kadar serat pangan, aroma, dan citarasa *cookies*, sedangkan tidak terdapat pengaruh perbandingan tepung sorgum dan tepung kelapa terhadap kadar air, kadar protein, kenampakan, tekstur, dan kesukaan keseluruhan *cookies*. Sampel P2 dengan perbandingan tepung sorgum 50%:50% tepung kelapa merupakan perlakuan terbaik dengan kadar serat pangan sebesar 8,90%, kadar air sebesar 3,14%, kadar protein sebesar 6,02%, serta seluruh parameter sensoris meliputi kenampakan, aroma, tekstur, citarasa, dan kesukaan keseluruhan dapat diterima panelis dengan kategori agak suka sampai suka.

Kata kunci : Serat pangan, *cookies*, tepung sorgum, tepung kelapa