

INTISARI

Nama : Bella Sagita
NPM : 201833008
Judul : Pengaruh Proporsi Tepung Kelapa Dan Tepung Pisang
Kepok Terhadap Karakteristik Kimiawi, Fisik Dan Sensoris
Pada *Cookies*
Tanggal Ujian : 17 Agustus 2022
Pembimbing : 1. Fransisca Shinta Maharini S.Si., M. Sc., Ph. D.
2. Hildagardis Meliyani Erista Nai, S.KM., M.P.H
Jumlah Pustaka : 53 pustaka (2010-2022)
Jumlah Halaman : xiv, 98 halaman, tabel, gambar, lampiran

Kekurangan serat dalam tubuh mengakibatkan kanker usus besar, diabetes militus, obesitas, tingginya kolesterol, penyakit kardiovaskuler, dan gangguan gastrointestinal. Konstipasi yang tidak ditangani mengakibatkan kanker usus besar hingga komplikasi. Penyebab umum konstipasi fungsional adalah kegagalan merespons dorongan ketika buang air besar, asupan serat dan cairan yang tidak tercukupi menyebabkan dehidrasi dan kelemahan otot perut. Tepung kelapa dan tepung pisang kepok merupakan olahan dari bahan pangan lokal sebagai sumber serat. Tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui pengaruh proporsi tepung kelapa dan tepung pisang kepok terhadap karakteristik kimiawi (kadar air, kadar serat pangan), fisik (tekstur) dan sensoris (kenampakan, aroma, cita rasa) pada *cookies*. Rancangan eksperimental *Posttest-Only Control Design* untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung kelapa dan tepung pisang kepok. Metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 (empat) perlakuan dan 3 (tiga) kali ulangan, F0 (100% tepung terigu), F1 (10% tepung kelapa + 90% tepung pisang kepok), F2 (20% tepung kelapa + 80% tepung pisang kepok), dan F3 (30% tepung kelapa + 70% tepung pisang kepok). Hasil dari penelitian ini semakin banyak proporsi tepung pisang dalam *cookies* kadar serat pangan semakin tinggi, semakin banyak tepung kelapa kadar air semakin rendah sehingga tekstur *cookies* semakin keras dan skor yang didapatkan pada kenampakan, aroma, dan cita rasa semakin tinggi.

Kata kunci : *Cookies*, Tepung Pisang Kepok, Tepung Kelapa, Kadar Serat Pangan