

ABSTRACT

Hanna Marzuuqoh Utami B.1710865 Chemical and Sensory Quality Properties of Cookies from Red Dragon Fruit Skin Flour (*Hylocereus polyrhizus*) with the Addition of Green Bean Flour (*Vigna radiata*). Supervised by Noli Novidahlia and Aminullah.

Cookies are a patisserie product made from wheat flour, sugar, fat, and eggs. Cookies have an uneven appearance on their surface. Dragon fruit peel waste which has not been widely used so far can be used as food raw materials such as dragon fruit peel flour in making cookies. This study aims to make red dragon fruit peel flour cookies with the addition of mung bean flour to improve the chemical quality. This study used a completely randomized design (CRD) with 4 levels of treatment, namely the ratio of red dragon fruit peel flour and mung bean flour (90%: 10%), (80%: 20%), (70%: 30%), (60% : 40%). Product analysis includes water content, ash, protein, fat, crude fiber and carbohydrates to determine the selected product, then hedonic organoleptic test is performed. Data analysis used was ANOVA and Duncan's follow-up test with 95% confidence interval. Red dragon fruit peel flour cookies with the addition of mung bean flour significantly increased the chemical characteristics of protein and carbohydrates and significantly decreased the chemical characteristics of water, ash, fat, fiber and calories. The cookies selected were treated with A4 (60% red dragon fruit peel flour and 40% green bean flour). The selected cookies have water content of 4.91%, ash 2.36%, protein 29.57% fat 21.55%, crude fiber 31.40%, carbohydrates 40.6% and calories 474.63 Kcal. The selected product was tested for ratings showing the results with the parameters of color, taste, aroma and overall the panelists quite liked the selected cookie product, but did not like the texture of the selected cookie.

Keywords: cookies, red dragon fruit skin flour, mung bean flour

ABSTRAK

Hanna Marzuqoh Utami B.1710865. Sifat Mutu Kimia dan Sensori Cookies dari Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). Skripsi. Dibawah bimbingan Noli Novidahlia dan Aminullah.

Cookies merupakan produk patiseri yang terbuat dari bahan tepung terigu, gula, lemak, dan telur. Cookies memiliki kenampakan yang tidak merata pada permukaannya. Limbah kulit buah naga yang selama ini belum banyak dimanfaatkan bisa menjadi bahan baku pangan seperti tepung kulit buah naga dalam pembuatan cookies. Penelitian ini bertujuan membuat cookies tepung kulit buah naga merah dengan penambahan tepung kacang hijau untuk memperbaiki mutu kimianya. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan, yaitu perbandingan tepung kulit buah naga merah dan tepung kacang hijau (90% : 10%), (80% : 20%), (70% : 30%), (60% : 40%). Analisis produk meliputi kadar air, abu, protein, lemak, serat kasar dan karbohidrat untuk menentukan produk terpilih, kemudian dilakukan uji organoleptik hedonik. Analisis data yang digunakan adalah ANOVA dan uji lanjut Duncan dengan selang kepercayaan 95%. Cookies tepung kulit buah naga merah dengan penambahan tepung kacang hijau berpengaruh nyata terhadap peningkatan karakteristik kimia protein, dan karbohidrat dan berpengaruh nyata terhadap penurunan karakteristik kimia air, abu, lemak serat dan kalori. Cookies terpilih adalah perlakuan A4 (tepung kulit buah naga merah 60% dan tepung kacang hijau 40%). Cookies terpilih memiliki kadar air 4,91%, abu 2,36%, protein 29,57% lemak 21,55%, serat kasar 31,40%, karbohidrat 40,6% dan kalori 474,63 Kkal. Produk terpilih dilakukan uji rating menunjukkan hasil dengan parameter warna, rasa, aroma dan overall panelis agak menyukai produk cookies terpilih, namun tidak menyukai tekstur dari cookies terpilih.

Kata Kunci : cookies, tepung kulit buah naga merah, tepung kacang hijau