**ABSTRACT**

**Octaviany Saragih B.2010185.** Chemical and Sensory Characteristics Cookies Made From Soybean Flour (*Glycine max* L) and Jackfruit Seed Flour (*Artocarpus heterophyllus* Lamk). Supervised by Sri Rejeki Retna Pertiwi and Sahirman.

One type of processed food that can be made from local food sources is cookies that use wheat flour as a raw material. Wheat flour is an imported commodity that increases from year to year, so efforts are needed to reduce dependence on wheat flour, one of which is replacing wheat flour with soybean flour and jackfruit seed flour. The purpose of this research is to innovate and diversify cookie products made from soybean flour and jackfruit seed flour with a ratio of 90:10, 85:15, 80:20, and 75:25. This study used a completely randomized design (CRD) with two replications. Product analysis includes chemical tests with water, ash, protein, fat, and carbohydrate test parameters, as well as sensory quality tests and hedonic tests which include parameters of color, aroma, texture, taste, and the addition of overall parameters in the hedonic test as a determinant of the selected product. The selected product was found in the ratio of soybean flour: jackfruit seed flour (90:10). The results of the chemical test on the selected cookie products have a water content of 2.47%, ash content of 2.61%, protein content of 11.39%, fat content of 26.24%, and carbohydrate content of 56.61%. Sensory quality test results from a maximum score of 10 on the selected product, namely the color 6.92; aroma 7.73; texture 7.40; taste 6.66. While the results of the hedonic test of a maximum score of 10 on the selected product are 6.94; aroma 6.63; texture 6.75; taste 7.12 and overall 7.01.

Key words : cookies, diversification product, chemical analysis, sensory test, local

 food ingredients

**ABSTRAK**

**Octaviany Saragih B.2010185.** Karakteristik Kimia dan Sensori Cookies Berbahan Baku Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max* L) dan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk). Di bawah bimbingan Sri Rejeki Retna Pertiwi dan Sahirman.

Salah satu bentuk pangan olahan yang dapat dibuat melalui sumber pangan lokal adalah cookies yang menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku. Tepung terigu merupakan komoditi impor yang meningkat dari tahun ke tahun sehingga diperlukan upaya untuk mengurangi ketergantungan tepung terigu salah satunya mengganti tepung terigu dengan tepung kacang kedelai dan tepung biji nangka. Tujuan dari penelitian ini adalah membuat inovasi dan diversifikasi produk cookies berbahan baku tepung kacang kedelai dan tepung biji nangka dengan perbandingan 90:10, 85:15, 80:20, dan 75:25. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengap (RAL) dengan dua kali ulangan. Analisa produk meliputi uji kimia dengan parameter uji air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat, serta uji mutu sensori dan uji hedonik yang meliputi parameter warna, aroma, tekstur, rasa, dan penambahan parameter *overall* pada uji hedonik sebagai penentu produk terpilih. Produk terpilih didapatkan pada perbandingan tepung kacang kedelai : tepung biji nangka (90:10). Hasil uji kimia pada produk cookies terpilih memiliki kadar air 2,47%, kadar abu 2,61%, kadar protein 11,39%, kadar lemak 26,24%, dan kadar karbohidrat 56,61%. Hasil uji mutu sensori dari skor maksimum 10 pada produk terpilih yaitu warna 6,92; aroma 7,73; tekstur 7,40; rasa 6,66. Sedangkan hasil uji hedonik dari skor maksimum 10 pada produk terpilih yaitu warna 6,94; aroma 6,63; tekstur 6,75; rasa 7,12 dan *overall* 7,01.

Kata kunci : cookies, diversifikasi produk, analisis kimia, analisis sensori, bahan

 pangan lokal