

ABSTRACT

Siti Jahrotul Jannah. B.1610821. Physicochemical Quality Properties and Hedonic Profile of Mini Cookies Non-Gluten from Mocaf (*Modified Cassava Flour*) and Sunflower Seed Flour. Supervised by Aminullah and Intan Kusumaningrum.

Cookies are a popular food in the community. Cookies in their manufacture do not require development so they are suitable to be made non-gluten. Local food raw materials that can be used are mocaf flour and sunflower seed flour. This study aims to formulate mini cookies made from mocaf flour and sunflower seed flour that can meet the cookie quality requirements, according to SNI. This study used factorial analysis of variance (RAL). The single factor was the formulation of mocaf flour and sunflower seed flour with five treatment levels, namely A1 (100:0), A2 (90:10), A3 (80:20), A4 (70:30) and A5 (60:10). The selected mini cookies are mini cookies A1 (100:0), A2 (90:10) and A3 (80:20). The selected Mini Cookies have a water content of 4,6% in a row; 4,1% and 4%, the ash content is 1,1%, respectively; 1,3% and 1,5%, the fat content is 12,16%, respectively; 15,59% and 17,90%, protein content 5,36%; 6,36% and 8,15%, carbohydrate content 76,76%; 73,56% and 68,47% and calories are 437,86 kcal, 461,09 kcal and 467,50 kcal, respectively. The results of the hedonic test of the selected product texture parameters are 6,2; 6,3 and 6,4; taste parameters are 6,7; 6,8 and 6,8; aroma in a row that is 6,5; 6,4 and 6,9; color parameters are 6,7; 6,9 and 7,3; overall (overall) respectively 6,6; 7 and 7,3. The results of the physical test texture of the selected product are A1 (100:0) of 4160,50 gf; A2 (80:20) of 5929,20 gf and A3 (80:20) of 6733,83 gf.

Keywords: mini cookies, mocaf flour, sunflower seed flour, SNI.

ABSTRAK

Siti Jahrotul Jannah. B.1610821. Sifat Mutu Fisikokimia dan Profil Hedonik Mini Cookies Non Gluten dari Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Biji Bunga Matahari. Di bawah bimbingan Aminullah dan Intan Kusumaningrum.

Cookies merupakan panganan populer dimasyarakat. Cookies dalam pembuatannya tidak membutuhkan pengembangan sehingga cocok dibuat menjadi *non gluten*. Bahan baku pangan lokal yang dapat digunakan yaitu tepung mocaf dan tepung biji bunga matahari. Penelitian ini bertujuan memformulasikan *mini cookies* berbahan baku tepung mocaf dan tepung biji bunga matahari yang dapat memenuhi sesuai syarat mutu *cookies* yaitu sesuai SNI. Penelitian ini menggunakan RAL faktorial. Faktor tunggal yaitu formulasi tepung mocaf dan tepung biji bunga matahari dengan lima taraf perlakuan yaitu A1 (100:0), A2 (90:10), A3 (80:20), A4 (70:30) dan A5 (60:10). Mini cookies terpilih adalah *mini cookies* A1 (100:0), A2 (90:10) dan A3 (80:20). Mini Cookies terpilih memiliki kadar air berturut-turut yaitu 4,6%; 4,1% dan 4%, kadar abu berturut-turut yaitu 1,1%; 1,3% dan 1,5%, kadar lemak berturut-turut yaitu 12,16%; 15,59% dan 17,90%, kadar protein 5,36%; 6,36% dan 8,15%, kadar karbohidrat 76,76%; 73,56% dan 68,47% serta kalori berturut-turut yaitu 437,86 kkal, 461,09 kkal dan 467,50 kkal. Hasil uji hedonik produk terpilih parameter tekstur berturut-turut yaitu 6,2; 6,3 dan 6,4; parameter rasa berturut-turut yaitu 6,7; 6,8 dan 6,8; aroma berturut-turut yaitu 6,5; 6,4 dan 6,9; parameter warna berturut-turut yaitu 6,7; 6,9 dan 7,3; keseluruhan (*overall*) berturut-turut yaitu 6,6; 7 dan 7,3. Hasil uji fisik tekstur produk terpilih yaitu A1 (100:0) sebesar 4160,50 gf; A2 (90:10) sebesar 5929,20 gf dan A3 (80:20) sebesar 6733,83 gf.

Kata Kunci: *mini cookies*, tepung mocaf, tepung biji bunga matahari, SNI.