

ABSTRAK

Wingko merupakan kue semi basah tradisional khas Kabupaten Lamongan yang berbahan dasar parutan kelapa, tepung beras ketan dan gula. Selama ini produk wingko sangat mudah untuk mengalami kerusakan. Kerusakan yang paling cepat adalah terjadinya proses ketengikan akibat oksidasi lemak yang berasal dari kelapa dan mentega. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menambah umur simpan wingko dengan menghambat proses oksidasi lemak menggunakan bubuk kayu manis sebagai antioksidan. Desain penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF). Faktor yang digunakan adalah konsentrasi penambahan bubuk kayu manis dan lama penyimpanan. Konsentrasi kayu manis yang digunakan yaitu 0%, 0,25 %, 0,5 % dan 0,75 % sedangkan lama penyimpanan yang digunakan adalah 0, 3, 6 dan 9 hari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi kayu manis tidak berpengaruh nyata ($P \geq 0,05$) terhadap tingkat kadar air, pH, dan ketengikan wingko selama penyimpanan. Penambahan penambahan bubuk kayu manis berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap sebagian besar parameter tekstur wingko selama penyimpanan yaitu *hardness*, *adhesiveness*, *springiness*, *cohesiveness*, *gumminess*, dan *chewiness*. Sedangkan pada parameter *resilience* tidak berpengaruh nyata ($P \geq 0,05$). Lama penyimpanan tidak berpengaruh nyata ($P \geq 0,05$) terhadap kadar air, tetapi lama penyimpanan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai pH, nilai %FFA dan tekstur yang meliputi *hardness*, *adhesiveness*, *springiness*, *cohesiveness*, *gumminess*, *chewiness* dan *resilience*.

Kata kunci : wingko, pengawetan, antioksidan, kayu manis.