

NEILATUL NURIYAH. NPM. 14.03.4.1.1.00042. Kajian Fisikokimia, Sensoris Dan Kelayakan Finansial Cookies Tepung Kulit Tauge Kacang Hijau Dan Tepung Tempe. Dibawah bimbingan **Dr. Mohammad Fuad FM., S.TP. M.Sidan Dr. Ir. H. Asfan, MP**

ABSTRAK

Cookies atau biasa masyarakat Indonesia menyebutnya kue kering merupakan salah satu makanan ringan. Tepung kulit tauge kacang hijau dan tepung tempe dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan cookies. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakter fisikokimia, sensoris dan kelayakan finansial usaha cookies. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) 2 faktor proporsi tepung kulit tauge kacang hijau dan tepung tempe dengan level sebagai berikut A (20:70), B (40:50), C (60:30), D (80:10), E (70:20), F (50:40), G (30:60), H (10:80). Karakteristik fisik menunjukkan bahwa tingkat kekerasan (hardness) berkisar dari 1,61-3,90. Tingkat kekerasan terendah 1,61 pada proporsi tepung kulit tauge dan tepung tempe (10:80) dan tertinggi 3,09 proporsi (80:10). Karakteristik kimiawi cookies tepung kulit tauge dan tepung tempe menunjukkan bahwa kadar air berkisar 2,633-5,833% melebihi SNI maksimum 5%, kadar protein berkisar 2,8436-6,0654% melebihi maksimum SNI 6% dan kadar serat berkisar dari 34,9333-75,6833% melebihi SNI maksimum 0,5%. Proporsi tepung kulit tauge dan tepung tempe berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap hardness, rasa, warna, tekstur, aroma dan kesukaan keseluruhan. Hasil analisis finansial usaha cookies tepung kulit tauge dan tepung tempe didapatkan nilai BEP Rp 10.797, nilai NPV Rp 186.645.349, payback periode 1 tahun 4 bulan bulan dan Net B/C 1,85 sehingga usaha dapat dijalankan.

Kata kunci : Cookies tepung kulit tauge dan tempe, uji fisikokimia, sensoris dan finansial.