

RIKY SATRIO PAMBUDI NPM. 18.03.3.1.1.00022. Karakteristik Mutu *Cookies* Dari Bahan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Dan Tapioka. Pembimbing Banun Diah Probawati, S.TP., M.Si. Dan Dr. Supriyanto, S.TP., MP.

ABSTRAK

Cookies dari bahan tepung jagung dan tapioka merupakan makanan ringan yang disajikan dalam bentuk kue kering. Penggunaan tepung jagung dan tapioka pada pembuatan *cookies* bertujuan untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu. Namun, dikarenakan tepung jagung tidak mengandung gluten maka diperlukan bahan tambahan yaitu tapioka yang berfungsi sebagai pengikat sekaligus dapat menciptakan tekstur renyah pada *cookies*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik mutu *cookies* secara kimiawi, organoleptik, formulasi terbaik dan tingkat daya kembang *cookies* dari bahan tepung jagung dan tapioka. Penelitian dilakukan dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial disusun dengan antara tepung jagung dan tapioka dengan formulasi 100% dan 0%, 75% dan 25%, 50% dan 50%, 25% dan 75%, 0% dan 100%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi *cookies* dari bahan tepung jagung dan tapioka berdasarkan uji kimiawi berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan kadar protein yang dihasilkan. Formulasi terbaik hasil uji sensoris dan uji efektifitas terdapat pada formulasi *cookies* dari bahan 25% tepung jagung dan 75% tapioka. Tingkat daya kembang pada *cookies* dari bahan tepung jagung dan tapioka menunjukkan berpengaruh nyata dan menghasilkan tingkat daya kembang sebesar 13,67% - 19,76%.

Kata kunci: Cookies, Tepung Jagung, Tapioka

ABSTRACT

Cookies made from corn flour and tapioca are snacks served in the form of pastries. The use of corn flour and tapioca in the manufacture of cookies aims to reduce people's dependence on wheat flour. However, because corn flour does not contain gluten, additional ingredients are needed, namely tapioca which functions as a binder and can create a crunchy texture on cookies. The purpose of this study was to determine the quality characteristics of cookies chemically, organoleptically, the best formulation and the level of swellability of cookies from corn flour and tapioca. The study was conducted with a non-factorial completely randomized design composed of corn flour and tapioca with formulations of 100% and 0%, 75% and 25%, 50% and 50%, 25% and 75%, 0% and 100 %. The results showed that the formulation of cookies from corn flour and tapioca based on chemical tests had a significant effect on the ash content and protein content produced. The best formulation from the sensory test and effectiveness test was found in the cookie formulation made of 25% corn flour and 75% tapioca. The swellability level of cookies made from corn flour and tapioca showed a significant effect and produced a swellability level of 13.67% - 19.76%.

Keywords: Cookies, Corn Flour, Tapioca