

CHUSNUL CHOTIMAH. NRP. 13.03.3.1.1.00066. Kajian Tekstural Dan Sensoris Pembuatan *Cookies* Berbahan Dasar Millet Merah (*Foxtail Millet*). Dibawah bimbingan **Askur Rahman, S.Tp., MP** dan **Dr. Ir. H. Asfan, MP.**

ABSTRAK

Penggunaan tepung millet merah (*foxtail millet*) sebagai salah satu usaha dalam mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pembuatan *cookies*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penilaian sensoris dan mengetahui karakteristik tekstural dari *cookies* yang dihasilkan. Rancangan penelitian ini menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan satu faktor lima level. Tepung millet yang digunakan yaitu 100, 80, 60, 40 dan 20 g. Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji sensoris terhadap warna, rasa, tekstur dan kesukaan keseluruhan berbeda nyata ($P \leq 0,05$) pada setiap perlakuan yang digunakan. Namun, pada parameter aroma menunjukkan tidak berbeda nyata ($P > 0,05$). Penelitian pada uji tekstural, menunjukkan berbeda nyata ($P \leq 0,05$) terhadap parameter *Hardness*. Namun pada parameter *cohesiveness* menunjukkan tidak berbeda nyata ($P > 0,05$).

Kata Kunci : *Cookies, tepung millet, karakteristik sensoris, karakteristik tekstural.*

CHUSNUL CHOTIMAH. NRP. 13.03.3.1.1.00066. A study textural and sensories cookies making made from red millet (*Foxtail Millet*). Dibawah bimbingan **Askur Rahman, S.Tp., MP** dan **Dr. Ir. H. Asfan, MP.**

ABSTRACT

The using of flour red milled (foxtail millet) is an attempt to reduce of using wheat flour in the process of making cookies. This study aims to determine the sensories assessment and to determine characterity texture from cookies product. The research design uses RAL (complete random design) with one factor, five levels. The using of red millet flour is 100, 80, 60, 40 and 20 g. The result of this study shows that sensories test toward color, flavor, texture and overall have significant differeness ($P \leq 0,05$). However, on the fragrance parameter shows no significant differences ($P > 0,05$). The research on textural test, shows significant differeness ($P \leq 0,05$) toward hardness parameter. But on the cohesiveness parameters shows no significant differences ($P > 0,05$).