

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung terigu : tepung millet putih dan konsentrasi kuning telur ayam Leghorn non-omega-3 terhadap kualitas sensori cookies, serta menentukan kombinasi perlakuan yang paling disukai panelis. Penelitian dilaksanakan pada bulan Oktober 2025 sampai Februari 2026 di Laboratorium IPA Terpadu Universitas Nahdlatul Ulama Purwokerto. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan dua faktor, yaitu proporsi tepung terigu : tepung millet (1:1, 1:2, dan 2:1) serta konsentrasi kuning telur ayam Leghorn non-omega-3 (10%, 20%, dan 30%), dengan tiga kali ulangan sehingga diperoleh 27 unit percobaan. Parameter yang diamati meliputi kadar air tepung millet serta kualitas sensori cookies yang terdiri atas warna, aroma, rasa, tekstur, kerenyahan, dan tingkat kesukaan keseluruhan. Uji sensori dilakukan oleh 25 panelis semi terlatih menggunakan skala hedonik 1–5. Data dianalisis menggunakan Uji Friedman dan dilanjutkan dengan uji Duncan Multiple Range Test (DMRT) pada taraf signifikansi 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar air tepung millet yang digunakan sebesar 10,25%, sehingga memenuhi standar mutu tepung dengan kadar air maks

