

RINGKASAN

Cookies adalah salah satu kue kering yang cukup diminati, umumnya bertekstur renyah, memiliki rasa yang manis dan berwarna kuning rata. Bahan dasar *cookies* rata-rata menggunakan tepung terigu, akan tetapi tepung terigu merupakan produk impor sehingga penggunaannya harus dikurangi. Upaya untuk mengurangi penggunaan tepung terigu yaitu dengan memanfaatkan bahan pangan lokal seperti ubi jalar kuning. Pemanfaatan ubi jalar ini dalam bentuk *puree* yang diolah dengan cara dikukus kemudian dihaluskan. Selain itu, penambahan bahan lain juga diperlukan salah satunya yaitu kelapa parut kering. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik sensori *cookies* dengan penambahan *puree* ubi jalar kuning dan kelapa parut kering.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari dua faktor yaitu perbandingan tepung terigu : *puree* ubi jalar kuning (TU) 70:30, 50:50, 30:70 dan konsentrasi kelapa parut kering (K) 20%, 15%, 10% masing-masing perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali, sehingga diperoleh 27 unit percobaan. Uji indeks efektifitas akan dilakukan menggunakan data sensori untuk menentukan perlakuan terbaik. Variabel pengukuran yang diamati setelah mendapatkan hasil perlakuan terbaik yaitu kadar air dan kandungan β -karoten.

Hasil penelitian sensori ini menunjukkan perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan (TU1K1) dengan perbandingan 70:30 tepung terigu : *puree* ubi jalar kuning dan konsentrasi 20% kelapa parut kering dan memiliki karakteristik sebagai berikut: Warna kuning terang (skala 3.56); agak beraroma kelapa (3.64); tekstur agak keras (3.44); rasa agak enak (3.04); tingkat kesukaan sedikit suka (2.92). Hasil uji kadar air dan kandungan β -karoten dari data sensori perlakuan terbaik (TU1K1) yaitu, nilai kadar air sebesar 6,0% dan nilai kandungan β -karoten rata-rata sebesar 1,334 mg/100g.

Kata kunci: *cookies*, *puree* ubi jalar kuning, kelapa parut kering

SUMMARY

Cookies are one of the most popular types of dry cookies, generally crispy in texture, sweet in taste, and uniformly yellow in color. The basic ingredient of cookies generally uses wheat flour. However, wheat flour is an imported product, so its usage must be reduced. Efforts to reduce the use of wheat flour include utilizing local food ingredients such as yellow sweet potatoes. The use of sweet potatoes in the form of puree, which is processed by steaming and then mashing. In addition, the addition of other ingredients is also necessary, one of which is dried grated coconut. The purpose of this research is to determine the sensory characteristics of cookies with the addition of yellow sweet potato puree and dried grated coconut.

This study uses a Randomized Block Design (RBD) consisting of two factors, namely the ratio of wheat flour to yellow sweet potato puree (TU) 70:30, 50:50, 30:70 and the concentration of dried grated coconut (K) 20%, 15%, 10%. Each treatment was repeated 3 times, resulting in 27 experimental units. The effectiveness index test will be conducted using sensory data to determine the best treatment. The measured variables observed after obtaining the best treatment results are moisture content and β -carotene content.

The results of this sensory study indicate that the best treatment was obtained with treatment (TU1K1) with a ratio of 70:30 wheat flour to yellow sweet potato puree and a concentration of 20% dried grated coconut, characterized by the following: bright yellow color (scale 3.56); slightly coconut aroma (3.64); somewhat hard texture (3.44); somewhat pleasant taste (3.04); slight preference (2.92). The results of the moisture content and β -carotene content tests from the best treatment (TU1K1) sensory data are a moisture content value of 6.0% and an average β -carotene content value of 1.334 mg/100g.

Keywords: *cookies, yellow sweet potato puree, dried grated coconut.*