

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG KACANG HIJAU  
(*Vigna radiata* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK *COOKIES* GULA KELAPA**

**Rahmi Haura D  
1611122006**

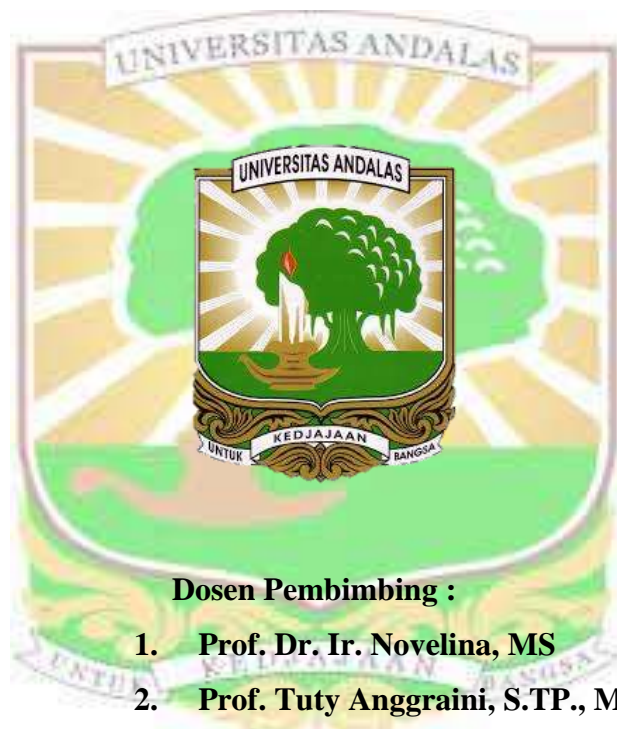


**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG KACANG HIJAU  
(*Vigna radiata* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK *COOKIES* GULA KELAPA**

**Rahmi Haura D**

**1611122006**



**Dosen Pembimbing :**

- 1. Prof. Dr. Ir. Novelina, MS**
- 2. Prof. Tuty Angraini, S.TP., MP., Ph.D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG  
KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK  
*COOKIES* GULA KELAPA**

**Rahmi Haura D**

**1611122006**



*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

# **Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) terhadap Karakteristik *Cookies* Gula Kelapa**

Rahmi Haura, Novelina, Tuty Anggraini

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan MOCAF dan tepung kacang hijau terhadap karakteristik *cookies* gula kelapa. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan yaitu perbandingan tepung kacang hijau dan tepung MOCAF dengan perlakuan A (MOCAF 100%: tepung kacang hijau 10%), perlakuan B (MOCAF 90% : tepung kacang hijau 10%, perlakuan C (MOCAF 80% : tepung kacang hijau 20%), perlakuan D (tepung MOCAF 70%: tepung kacang hijau 30%) dan perlakuan E (MOCAF 60%: tepung kacang hijau 40%) dengan 3 kali ulangan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan jika berpengaruh nyata dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung mocaf dan tepung kacang hijau terhadap karakteristik *cookies* gula kelapa memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar serat kasar, kadar karbohidrat, kadar gula total, nilai energi, uji kekerasan, uji warna dan uji organoleptik dari segi warna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan E (MOCAF 60% ; tepung kacang hijau 40%) sebagai produk yang paling disukai dengan nilai kadar air (3,33%), kadar abu (2,37%), kadar protein (10,18%), kadar lemak (23,33%), kadar serat kasar( 4,22%), kadar karbohidrat (60,73%), kadar gula total (35,28%), nilai energi (466,57 kkal/100g), kekerasan (88,76 N/cm<sup>2</sup>), warna (67,3) (kuning kemerahan) angka lempeng total (8,8 x 10<sup>3</sup> CFU/g) serta uji organoleptik terhadap *cookies* dengan skor nilai aroma 3,6 (suka), warna 3,48 (biasa), tekstur 3,92 (suka) dan rasa 3,76(suka).

**Kata kunci** : cookies, karakteristik, MOCAF, tepung kacang hijau, gula kelapa

# **The Effect of Comparison of MOCAF Flour (Modified Cassava Flour) and Mung Bean (*Vigna radiata L.*) on The Characteristic of Coconut Sugar Cookies**

Rahmi Haura, Novelina, Tuty Anggraini

## **ABSTRACT**

This study aimed to determine the effect of the ratio of MOCAF and mung bean flour to the characteristics of coconut sugar cookies. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments, namely the comparison of mung bean flour and MOCAF with treatment A (100% MOCAF : 10% mung bean flour), treatment B (90% MOCAF : 10% mung bean flour, and 10% MOCAF), treatment C (80% MOCAF : 20% mung bean flour), D treatment (70% MOCAF : 30% mung bean flour) and E treatment (60% MOCAF : 40% mung bean flour) with 3 replications. The data were analyzed by using Analysis of Variance (ANOVA) and if it had a significant effect, it was continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% level. The results showed that the comparison of mofcaf flour and mung bean flour to the characteristics of coconut sugar cookies gave significantly different effects on water content, ash content, protein content, crude fiber content, carbohydrate content, total sugar content, energy value, hardness test, colour test and organoleptic test in terms of colour. The results showed that treatment E (60% MOCAF : 40% mung bean flour) was the most preferred product with water content (3,33%), ash content (2,37%), protein content (10,18%), fat content (23,33%), crude fiber content (4,22%), carbohydrate content (60,73%), total sugar content (35,28%), energy value (466,57 kcal/100g), hardness (88,76 N/cm<sup>2</sup>), colour (67,3) (reddish yellow), total plate number (8,8 x 10<sup>3</sup> CFU/g) and organoleptic tests on cookies with a score of 3,6 (like) aroma value, 3,48 (ordinary) colour value, 3,92 (like) texture value and 3,76 (like) taste value.

**Keyword :** cookies, characteristic, MOCAF, mung bean flour, coconut sugar.