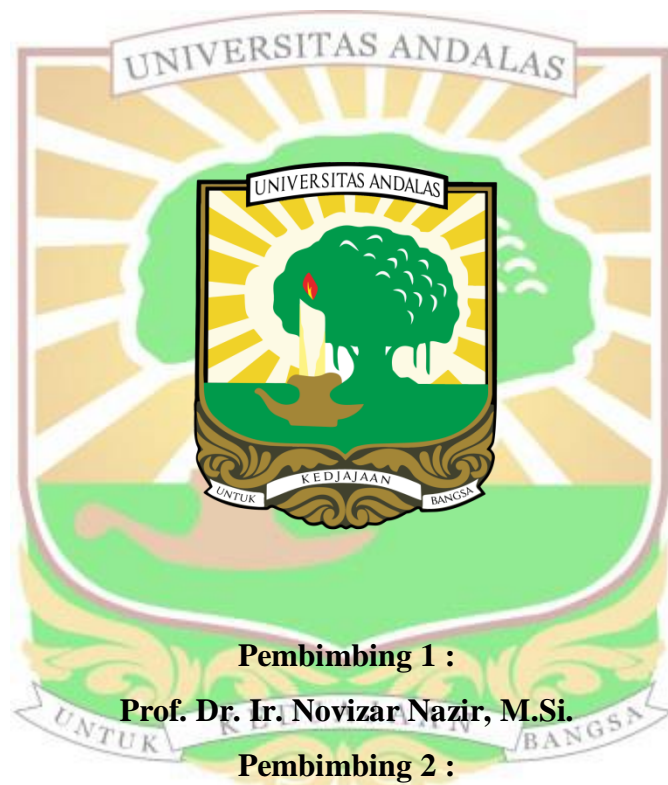


**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca*, L.) DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas*, L.)  
DENGAN PENAMBAHAN BUBUK DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)  
TERHADAP KARAKTERISTIK *COOKIES***

**SUCHI ROSIHAR NINGSIH**

**BP. 1811122032**



**Pembimbing 1 :**

**Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si.**

**Pembimbing 2 :**

**Cesar Welya Refdi, S.TP, M.Si.**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2022**

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca*, L.) DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas*, L.)  
DENGAN PENAMBAHAN BUBUK DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)  
TERHADAP KARAKTERISTIK *COOKIES***

**SUCHI ROSIHAR NINGSIH**

**BP. 1811122032**



**Skripsi**

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

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2022**

# **Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*, L.) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*, L.) dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Cookies**

Suchi Rosihar Ningsih, Novizar Nazir, Cesar Welya Refdi

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung pisang kepok dan tepung ubi jalar ungu dengan penambahan bubuk daun kelor terhadap karakteristik cookies dan untuk mendapatkan tingkat perbandingan yang terbaik dari tepung pisang kepok dan tepung ubi jalar ungu dengan penambahan bubuk daun kelor untuk menghasilkan cookies. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data dianalisa secara statistik dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah tingkat perbandingan tepung pisang kepok dan tepung ubi jalar ungu yaitu sebesar A (100% : 0%), B (75% : 25%), C (50% : 50%), D (25% : 75%), dan E (0% : 100%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung pisang kepok dan tepung ubi jalar ungu berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, kadar antosianin, nilai uji kekerasan, nilai uji warna, serta uji organoleptik (warna dan aroma) namun tidak memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat serta uji organoleptik (kerenyahan dan rasa). Perlakuan terbaik berdasarkan uji kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptik adalah cookies perlakuan E dengan perbandingan 0% tepung pisang kepok dan 100% tepung ubi jalar ungu dengan nilai rata-rata sebagai berikut : kadar air 2,54%, kadar abu 2,32%, protein 5,41%, lemak 27,34%, karbohidrat 62,38%, kadar serat kasar 3,83%, aktivitas antioksidan 64,34%, kadar antosianin 9,24 mg/L, Nilai kekerasan 345,74 N/cm<sup>2</sup>, Nilai warna 34,77 °hue, angka lempeng total 3,2 x 10<sup>3</sup> koloni/gram, serta penerimaan organoleptik terhadap cookies tepung pisang kepok, tepung ubi jalar ungu dan bubuk daun kelor dengan rata-rata warna 4,28, aroma 3,56, kerenyahan 3,76, dan rasa 3,64.

**Kata kunci :** tepung pisang kepok, tepung ubi jalar ungu, bubuk daun kelor, antosianin, antioksidan

# **The Comparative Effect of Kepok Banana Flour (*Musa paradisiaca*, L.) and Purple Sweet Potato Flour (*Ipomoea batatas*, L.) with the Addition of Moringa Leaf Powder (*Moringa oleifera*) on Cookies Characteristics**

Suchi Rosihar Ningsih, Novizar Nazir, Cesar Welya Refdi

## **ABSTRACT**

**This study aims to determine the effect of the comparison of kepok banana flour and purple sweet potato flour with the addition of Moringa leaf powder on the characteristics of cookies and to obtain the best level of comparison of kepok banana flour and purple sweet potato flour with the addition of Moringa leaf powder to produce cookies. This study used a completely randomized design (CRD) consisting of 5 treatments and 3 replications. Data were analyzed statistically using ANOVA and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% level. The treatment in this study was the ratio of kepok banana flour and purple sweet potato flour, namely A (100%: 0%), B (75%: 25%), C (50%: 50%), D (25%: 75 %), and E (0% : 100%). The results showed that the comparison of kepok banana flour and purple sweet potato flour had a significant effect on protein content, crude fiber content, antioxidant activity, anthocyanin levels, hardness test values, color test values, and organoleptic tests (color and scent) but did not give a different effect. significantly on water content, ash content, fat content, carbohydrate content and organoleptic tests (crispy and taste). The best treatment based on chemical, physical, microbiological, and organoleptic tests were cookies treatment E with a ratio of 0% banana kepok flour and 100% purple sweet potato flour with the following average values: water content 2.54%, ash content 2.32 %, protein 5.41%, fat 27.34%, carbohydrates 62.38%, crude fiber content 3.83%, antioxidant activity 64.34%, anthocyanin content 9.24 mg/L, hardness value 345, 74 N/cm<sup>2</sup>, color value 34.77 ohue, total plate number 3.2 x 10<sup>3</sup> colonies/gram, and organoleptic acceptance of cookies with banana kepok flour, purple sweet potato flour and Moringa leaf powder with an average color of 4.28, 3.56 scent, 3.76 crispness, and 3.64 taste.**

**Keywords:** kepok banana flour, purple sweet potato flour, Moringa leaf powder, anthocyanins, antioxidants