

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK CASSIA VERA
(*Cinnamomun burmannii*) TERHADAP *COOKIES* DARI
CAMPURAN TEPUNG SORGUM (*Sorghum bicolor* L. Moench)
DAN TEPUNG TERIGU (*Triticum aestivum* L.)**

SALSABILA HAMALA SAKINAH

1811122051



Dosen Pembimbing:

- 1. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, M.S**
- 2. Dr. Ir. Aisman, M.Si**

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2022

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK CASSIA VERA
(*Cinnamomun burmannii*) TERHADAP *COOKIES* DARI
CAMPURAN TEPUNG SORGUM (*Sorghum bicolor* L. Moench)
DAN TEPUNG TERIGU (*Triticum aestivum* L.)**

**SALSABILA HAMALA SAKINAH
1811122051**



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

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

Pengaruh Penambahan Bubuk Cassia Vera (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Cookies dari Campuran Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L. Moench) dan Tepung Terigu (*Triticum aestivum* L.)”

Salsabila Hamala Sakinah, Fauzan Azima, Aisman

ABSTRAK

Cookies merupakan jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk cassia vera terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *cookies* campuran tepung sorgum dengan tepung terigu serta mengetahui penambahan bubuk cassia vera yang terbaik untuk menghasilkan *cookies*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan, A (tanpa penambahan bubuk cassia vera), B (penambahan bubuk cassia vera 0,5%), C (penambahan bubuk cassia vera 1,0%), D (penambahan bubuk cassia vera 1,5%), dan E (penambahan bubuk cassia vera 2,0%). Data dianalisis menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan perbedaan penambahan bubuk cassia vera berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *cookies*. Perlakuan terbaik yaitu perlakuan B dengan penambahan bubuk cassia vera 0,5% dengan tingkat penerimaan terhadap warna (4,32 : suka), aroma (4,04 : suka), rasa (4,12 : suka), tekstur (3,96 : suka), kadar air (3,77%), kadar abu (0,89%), kadar protein (8,52%), kadar lemak (27,48%), kadar karbohidrat (59,35%), aktivitas antioksidan (44,18%), asam lemak bebas (0,49%), Angka Lempeng Total $0,9 \times 10^4$ CFU/g, dan kekerasan/*hardness* (59,86 N/cm²).

Kata Kunci : Bubuk cassia vera, *cookies*, karakteristik



Effect of Addition of Cassia Vera (*Cinnamomum burmannii*) Powder on Cookies from Mixed Sorghum Flour (*Sorghum Bicolor L. Moench*) and Wheat Flour (*Triticum aestivum L.*)

Salsabila Hamala Sakinah, Fauzan Azima, Aisman

ABSTRACT

Cookies are a type of biscuit made from soft dough, crunchy and when broken, the cross section looks less dense in texture. The purpose of this study was to determine the effect of adding cassia vera powder to the physical, chemical, and organoleptic characteristics of cookies mixed with sorghum flour and wheat flour and to determine the best addition of cassia vera powder to produce cookies. This study used a completely randomized design (CRD) consisting of 5 treatments and 3 replications, A (without adding cassia vera powder), B (adding cassia vera powder 0.5%), C (adding cassia vera powder 1.0%), D (addition of cassia vera powder 1.5%), and E (addition of cassia vera powder 2.0%). Data were analyzed using analysis of variance (ANOVA) and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% level. The results showed that the addition of cassia vera powder affected the physical, chemical, and organoleptic characteristics of cookies. The best treatment is treatment B with the addition of 0.5% cassia vera powder with a level of acceptance of color (4.32 : like), aroma (4.04 : like), taste (4.12 : like), texture (3.96 : like), water content (3.77%), ash content (0.89%), protein content (8.52%), fat content (27.48%), carbohydrate content (59.35%), activity antioxidants (44.18%), free fatty acids (0.49%), Total Plate Number 0.9×10^4 CFU/g, and hardness (59.86 N/cm²).

Keywords: Cassia vera powder, cookies, characteristics

