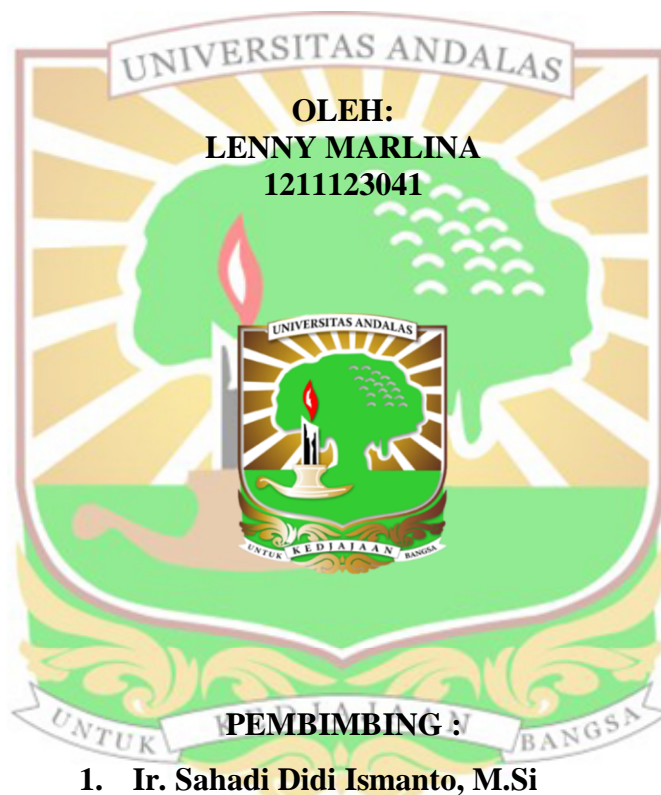


**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN
KENTANG REBUS TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK,
KIMIA DAN ORGANOLEPTIK *COOKIES***

SKRIPSI



**OLEH:
LENNY MARLINA
1211123041**

PEMBIMBING :

- 1. Ir. Sahadi Didi Ismanto, M.Si**
- 2. Neswati, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2016**

Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Kentang Rebus Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Cookies*

Lenny Marlina, Sahadi Didi Ismanto, Neswati

ABSTRAK

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Mei-Juli 2016 di Laboratorium Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan kentang rebus terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *cookies* dan mengetahui produk *cookies* yang paling disukai berdasarkan penilaian panelis. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari lima perlakuan dan tiga ulangan. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan sidik ragam dan dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah substitusi tepung terigu dengan kentang rebus dengan perbandingan: A (100% : 0%), B (85% : 15%), C (80% : 20%), D (75% : 25%) dan E (70% : 30%). Pengamatan yang dilakukan terdiri dari : kadar air, abu, lemak, asam lemak bebas, protein, karbohidrat, nilai energi, kekerasan, angka lempeng total serta uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan substitusi tepung terigu dengan kentang rebus memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, abu, protein, asam lemak bebas (ALB), nilai energi dan kekerasan *cookies* tetapi memberikan pengaruh tidak nyata terhadap kadar lemak dan karbohidrat *cookies*. Pada analisis mikrobiologi, angka lempeng total berkisar antara $4,8 \times 10^3$ cfu/g - $8,9 \times 10^3$ cfu/g. Hasil uji organoleptik (warna, rasa, aroma dan tekstur) menunjukkan produk C merupakan produk yang paling disukai dengan rentang skor untuk warna 3,97, aroma 4,20, rasa 3,90 dan tekstur 3,70 berada pada taraf suka. Karakteristik *cookies* perlakuan C yaitu : kadar air 3,95%, kadar abu 1,34%, kadar protein 6,42%, kadar lemak 12,30%, ALB 0,41%, Karbohidrat 75,56%, nilai energi 448,74 Kkal/100 g, kekerasan 45,98 N/cm² dan angka lempeng total $5,2 \times 10^3$ cfu/g.

Kata kunci - tepung terigu, kentang rebus, *cookies*, substitusi