

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BERAS HITAM (*Oryza sativa* L.) DAN SERBUK DAUN KELOR (*Moringa oleifera* L.)
TERHADAP KARAKTERISTIK *COOKIES***

Oleh

LILIA NONITA

1211122014



PEMBIMBING :

- 1. DIANA SYLVI, S.TP, M.Si**
- 2. TUTY ANGGRAINI, S.TP, MP, Ph.D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG**

2016

Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Terhadap Karakteristik *Cookies*

Lilia Nonita, Diana Sylvi, Tuty Anggraini

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pencampuran tepung beras hitam dan serbuk daun kelor terhadap karakteristik *cookies* yang dihasilkan. penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan. Perbandingan formulasi tepung terigu : tepung beras hitam : serbuk daun kelor masing-masing A (100%: 0%: 0%), B (50%: 50%: 0%), C (50%: 40%: 10%), D (50%: 35%: 15%), dan E (50%: 30%: 20%) dengan 3 kali pengulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi C merupakan produk terbaik berdasarkan pemilihan panelis, kandungan gizi dan SNI 2011, dengan rata-rata nilai untuk warna 3.8, aroma 4.1, rasa 3.7 dan tekstur 3.5. hasil analisis kimia produk C adalah kadar air 4.71%, kadar abu 1.82%, kadar protein 8.87%, kadar lemak 9.34%, kadar karbohidrat 76.58%, aktivitas antioksidan 58,78%, total antosiain 13,69 mg/L, dan serat pangan 11,44%.

Kata kunci : *cookies* , beras hitam, daun kelor