

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca*, L.) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata*, L.)
DENGAN PENAMBAHAN SERBUK PEGAGAN TERHADAP
KARAKTERISTIK *COOKIES***

SISKA KOSTANTIA

1411121022



Dosen Pembimbing :

1. Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, MS
2. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*, L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*, L.) dengan Penambahan Serbuk Pegagan terhadap Karakteristik *Cookies*

Siska Kostantia, Rina Yenrina, Fauzan Azima

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau dengan penambahan serbuk pegagan terhadap karakteristik *cookies* dan untuk mendapatkan tingkat perbandingan yang terbaik dari tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau dengan penambahan serbuk pegagan dalam pembuatan *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 dan tepung kacang hijau yaitu sebesar 100 : 0, 90 : 10, 80 : 20, 70 : 30, 60 : 40. Tiga produk terbaik ditentukan berdasarkan penilaian organoleptik kemudian dilakukan analisis kimia dan mikrobiologi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau yang ditambahkan serbuk pegagan berpengaruh terhadap nilai kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar asam lemak bebas, dan aroma. Hasil uji organoleptik menunjukkan perlakuan D (tepung pisang kepok 70 : tepung kacang hijau 30) sebagai produk yang paling disukai dengan skor nilai terhadap warna 4,00 (suka), aroma 4,15 (suka), rasa 3,80 (suka) dan tekstur 3,60 (suka). Nilai kadar air (4,49%), kadar abu (1,62%), kadar lemak (22,94%), kadar protein (7,38%), kadar karbohidrat (63,57%), kadar asam lemak bebas (0,15%), kadar serat pangan (10,99%), aktivitas antioksidan (63,21%) dan angka lempeng total ($5,7 \times 10^3$ CFU/g).

Kata kunci: *cookies*, karakteristik, tepung pisang kepok, tepung kacang hijau, serbuk pegagan