

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG KACANG
TUNGGAK (*Vigna unguiculata*) DAN TEPUNG PISANG
KEPOK (*Musa paradisiaca* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK
COOKIES**

SYAHRI MUTHIA HILDA FARHANIE



- Dosen Pembimbing:**
- 1. Prof. Tuty Anggraini, S.T.P, M.P, Ph.D.**
 - 2. Wellyalina, S.T.P, M.P.**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

PADANG

2024

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG KACANG
TUNGGAK (*Vigna unguiculata*) DAN TEPUNG PISANG
KEPOK (*Musa paradisiaca* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK
*COOKIES***

**SYAHRI MUTHIA HILDA FARHANIE
2011122044**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG KACANG TUNGGAK (*Vigna unguiculata*) DAN TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK *COOKIES*

Syahri Muthia Hilda Farhanie, Tuty Anggraini, Wellyalina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung kacang tunggak dan tepung pisang kepok terhadap karakteristik *cookies* dan untuk mengetahui perbandingan tepung kacang tunggak dan tepung pisang kepok terbaik terhadap karakteristik mutu *cookies* yang dihasilkan. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data penelitian dianalisis secara statistik menggunakan *Analisis Of Varians* (ANOVA) dan jika data menunjukkan perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan analisis *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah perbandingan tepung pisang kepok : tepung kacang tunggak, A (100 % : 0 %), B (90 % : 10 %), C (80 % : 20 %), D (70 % : 30 %) dan E (60 % : 40 %). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Perbandingan tepung kacang tunggak dan tepung pisang kepok berbeda nyata terhadap uji kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, total polifenol, uji kekerasan, dan uji organoleptik (warna dan rasa) pada *cookies* dan berbeda tidak nyata terhadap kadar abu, kadar karbohidrat, dan organoleptik (aroma dan tekstur). *Cookies* perlakuan terbaik berdasarkan tingkat penerimaan secara organoleptik, karakteristik kimia, dan fisik *Cookies* perbandingan terbaik berdasarkan tingkat penerimaan secara organoleptik, karakteristik kimia, dan fisik adalah perlakuan D (Tepung pisang kepok 70% : tepung kacang tunggak 30%) dengan nilai rata-rata yaitu : kadar air 4,78%, kadar abu 2,39%, kadar protein 9,62%, kadar lemak 28,78%, kadar karbohidrat 54,10%, kadar serat kasar 9,43%, aktivitas antioksidan 42,86%, total polifenol 88,26 mg GAE/g, kekerasan 164,56 N/cm², dan uji organoleptik meliputi warna 3,40 biasa, aroma 3,52 suka, rasa 3,84 suka, dan tekstur 3,76 suka.

Kata Kunci : *cookies*, tepung kacang tunggak, tepung pisang kepok

**THE RATIO EFFECT OF COWPEA FLOUR (*Vigna unguiculata*) AND
KEPOK BANANA FLOUR (*Musa paradisiaca* L.) ON *COOKIES*
CHARACTERISTICS**

Syahri Muthia Hilda Farhanie, Tuty Anggraini, Wellyalina

ABSTRACT

This research aims to determine the effect of the ratio of cowpea flour and kepok banana flour on the characteristics of cookies and to identify the best ratio of cowpea flour and kepok banana flour in terms of the quality characteristics of cookies. The research design used is a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The research data were statistically analyzed using Analysis of Variance (ANOVA), and if the data showed significant differences, Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) analysis at a significance level of 5%. The treatments in this research were the ratios of kepok banana flour to cowpea flour: A (100% : 0%), B (90% : 10%), C (80% : 20%), D (70% : 30%), and E (60% : 40%). The results of this research indicate that the ratio of cowpea flour and kepok banana flour significantly affects moisture content analysis, protein content, fat content, crude fiber content, antioxidant activity, total polyphenol content, hardness, and organoleptic tests (color and taste) of the cookies, and has no significant effect on ash content, carbohydrate content, and organoleptic tests (aroma and texture). The best treatment based on organoleptic acceptance, chemical, and physical characteristics is treatment D (70% kepok banana flour : 30% cowpea flour) with average values of: moisture content 4,78%, ash content 2.39%, protein content 9,62%, fat content 28,78%, carbohydrate content 54,10%, crude fiber content 9,43%, antioxidant activity 42,86%, total polyphenol 88,26 mg GAE/g, hardness 164,56 N/cm², and organoleptic tests including color 3,40 (average), aroma 3,52 (like), taste 3,84 (like), and texture 3,76 (like).

Keywords: cookies, cowpea flour, kepok banana flour