

**“PENGARUH PERBANDINGAN MOCAF DAN TEPUNG
KACANG HITAM (*Phaseolus vulgaris*) DENGAN
PENAMBAHAN DAUN KATUK (*Sauropus Androgynus* (L.)
Merr) TERHADAP KARAKTERISTIK *COOKIES*”**



2026

“ PENGARUH PERBANDINGAN MOCAF DAN TEPUNG KACANG HITAM (*Phaseolus vulgaris*) DENGAN PENAMBAHAN DAUN KATUK (*Sauropus Androgynus (L.) Merr*) TERHADAP KARAKTERISTIK *COOKIES*”.

Idham Fadli¹, Rina Yenrina², Ismed³.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung Mocaf dan tepung kacang hitam (*Phaseolus vulgaris*) terhadap karakteristik mutu *cookies* dengan penambahan bubuk daun katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*) yang dihasilkan. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data penelitian di analisis secara statistik menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan selanjutnya dilakukan analisis *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh perbandingan tepung Mocaf dan tepung kacang hitam memiliki pengaruh nyata terhadap kadar air, protein, lemak, karbohidrat, serat kasar, aktivitas antioksidan, kekerasan, organoleptik dari segi warna, dan rasa, namun berpengaruh tidak nyata pada kadar abu,tektur dan aroma *cookies*. Berdasarkan uji sensori, fisik dan kimia diambil keputusan bahwa produk terbaik adalah *cookies* perlakuan C dengan perbandingan (80% Mocaf : 20% tepung Kacang hitam) dengan nilai sebagai berikut : warna 4,12 (suka), aroma 3,72 (suka), rasa 3,84 (suka), tekstur 4,04 (suka), kadar air (3,28%), kadar protein (6,85%), kadar abu (2,20%), kadar lemak (21,70%), kadar karbohidrat (65,97%), aktivitas antioksidan (33,49%), kadar serat kasar (1,29%), kekerasan (142,93 N/cm²) dan angka lempeng total (1,3 x 10³ CFU/g).

Kata kunci : *Cookies*, Tepung Mocaf, Tepung Kacang Hitam.