

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

TUGAS AKHIR, 2021

INNEKE SITOMPUL

**UJI ORGANOLEPTIK PADA *COOKIES* TEPUNG MOCAF DENGAN
PENAMBAHAN KACANG MERAH**

xii + 43 Halaman + 18 Tabel + 8 Gambar + 12 Lampiran

ABSTRAK

Cookies merupakan salah satu produk bakery yang sudah dikenal dan disukai oleh hampir semua golongan usia. Pada dasarnya pembuatan *cookies*, menggunakan tepung terigu rendah protein. Indonesia sepenuhnya masih bergantung pada impor untuk memenuhi kebutuhan gandum. Sejak 2018, Indonesia menjadi negara pengimpor gandum terbanyak didunia. Upaya mengurangi ketergantungan Indonesia menggunakan tepung terigu dalam pembuatan *cookies* yaitu menggunakan tepung MOCAF sebagai alternatif. Tepung MOCAF memiliki pati 87,3%, yang lebih tinggi dari tepung terigu 60-68% dan memiliki sifat fisik yang paling mendekati tepung terigu yaitu berwarna putih sehingga dapat digunakan untuk membuat *cookies*.

Pada *cookies* tepung MOCAF diberikan penambahan kacang merah sebagai *flavor* alami yang terdiri dari aroma, rasa dan rangsangan mulut, dalam 100 g kacang merah didominasi oleh asam amino terdiri dari asam aspartat (2.75 g/100 g), asam glutamat (3.71 g/100 g), leusin (1.80 g/100 g) dan lisin (1.50g/100g). Beberapa studi telah mendemonstrasikan bahwa senyawa tersebut secara signifikan memodifikasi citra rasa makanan. Adapun tujuan khusus untuk penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan kacang merah terhadap *cookies* MOCAF dari segi rasa, tekstur, warna dan aroma

Penelitian ini bersifat eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL). Pada penelitian ini digunakan empat macam formula penambahan kacang merah yaitu 0%, 40%, 50% dan 60% kemudian dilanjutkan dengan uji organoleptik pada 25 panelis agak terlatih selanjutnya di analisis dengan uji Anova dan uji *Duncan* untuk membedakannya. Penambahan kacang merah memberikan pengaruh nyata pada tekstur dan aroma namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap rasa dan warna. Pada F3 (60% kacang merah) menunjukkan rasa dan aroma yang paling disukai oleh panelis. Namun pada *cookies* F2 (50% kacang merah) panelis lebih menyukai warna dan untuk tekstur panelis lebih menyukai F1 (40% kacang merah).

Daftar pustaka : 25 (1992-2021)

Kata kunci : *Cookies*, kacang merah, RAL, uji Anova, Uji *Duncan*

**MINISTRY OF HEALTH, REPUBLIC OF INDONESIA
POLYTECHNIC OF HEALTH, RIAU
DIPLOMA III NUTRITION STUDY PROGRAM**

FINAL PROJECT, 2021

INNEKE SITOMPUL

**ORGANOLEPTIC TEST ON MOCAF FLOUR COOKIES WITH THE
ADDITION OF RED BEANS**

xii + 43 Pages + 18 Tables + 8 Pictures + 12 Appendices

ABSTRACT

Cookies are one of the bakery products that are well known and liked by almost all age groups. Basically making cookies, using low protein flour. Indonesia is still completely dependent on imports to meet its wheat needs. Since 2018, Indonesia has become the world's largest importer of wheat. Efforts to reduce Indonesia's dependence on using wheat flour in making cookies are using MOCAF flour as an alternative. MOCAF flour has 87.3% starch, which is higher than 60-68% wheat flour and has physical properties that are closest to wheat flour, which is white so that it can be used to make cookies.

In MOCAF flour cookies, red beans are added as a natural flavor consisting of aroma, taste and mouth stimulation, in 100 g red beans are dominated by amino acids consisting of aspartic acid (2.75 g/100 g), glutamic acid (3.71 g/100 g), leucine (1.80g/100g) and lysine (1.50g/100g). Several studies have demonstrated that these compounds significantly modify the taste of food. The specific purpose of this study was to determine the effect of adding red beans to MOCAF cookies in terms of taste, texture, color and aroma

This research is experimental with a completely randomized design (CRD). In this study, four types of red bean addition formulas were used, namely 0%, 40%, 50% and 60%, then followed by organoleptic tests on 25 moderately trained panelists then analyzed with the Anova test and Duncan's test to distinguish them. The addition of red beans had a significant effect on the texture and aroma but did not significantly affect the taste and color. At F3 (60% red beans) showed the most preferred taste and aroma by the panelists. However, in F2 cookies (50% red beans) the panelists preferred color and for texture the panelists preferred F1 (40% red beans).

Bibliography: 25 (1992-2021)

Keywords: Cookies, red beans, RAL, Anova test, Duncan's test