

## ABSTRAK

### **Karakteristik Fisikokimia Produk Cookies Berbasis Campuran Tepung Kulit Pisang Ambon dan Tepung Terigu**

Fitria Weni<sup>1)</sup>, Prof. Dr. Ir. Godlief F. Neonufa, MT.<sup>2)</sup>, Ir. Andreas I. Medah, MP.<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Mahasiswa, FTP UKAW

<sup>2)</sup>Dosen, FTP UKAW

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Eksakta Universitas Kristen Artha Wacana Kupang pada bulan April 2024. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui presentasi terbaik dari tepung kulit pisang ambon sebagai pencampur tepung terigu dalam pembuatan cookies. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga menghasilkan 12 unit percobaan, dengan presentase tepung kulit pisang ambon sebanyak 10%, 20%, dan 30%. Variabel yang diamati adalah kadar air, kadar abu, kadar serat dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung kulit pisang ambon yang sangat nyata terhadap kualitas cookies. Perlakuan terbaik dari pemanfaatan tepung kulit pisang yang berbeda dalam pembuatan cookies terdapat pada perlakuan P1 dan perlakuan P2 dengan substitusi tepung kulit pisang ambon dengan nilai rata-rata yaitu kadar air 8,419, kadar abu 44,916, kadar serat 2,740, dan tekstur penetrometer 10,700.

Kata kunci : cookies, tepung pisang ambon, karakteristik fisikokimia.

## ABSTRACT

### **Physicochemical Characteristics of Cookie Products Based on a Mixture of Ambon Banana Peel Flour and Wheat Flour**

Fitria Weni<sup>1)</sup>, Prof. Dr. Ir. Godlief F. Neonufa, MT.<sup>2)</sup>, Ir. Andreas I. Medah, MP.<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Student, FTP UKAW

<sup>2)</sup>Lecturer, FTP UKAW

This research was carried out at the Exact Laboratory of Artha Wacana Christian University, Kupang in April 2024. The aim of this research was to find out the best presentation of Ambon banana peel flour as a wheat flour mixture in making cookies. The method used in this research was a random step design with 4 treatments and 3 repetitions resulting in 12 experimental units, with percentages of Ambon banana peel flour of 10%, 20% and 30%. The variables observed were water content, ash content, fiber content and texture. The research results showed that the addition of Ambon banana peel flour had a very significant impact on the quality of the cookies. The best treatment for the use of different banana peel flour in making cookies is in treatment P1 and treatment P2 with the substitution of Ambon banana peel flour with average values, namely water content 8.419, ash content 44.916, fiber content 2.740, and penetrometer texture 10.700.

Key words: cookies, Ambon banana flour, physicochemical characteristics.