

## ABSTRAK

### Karakterisasi Sifat Organoleptik Cookies Berbasis Campuran Tepung Kulit Pisang Dan Tepung Terigu

Flafiana S. Opat<sup>1)</sup>, Prof. Dr. Ir. Godlief F. Neonufa, MT<sup>2)</sup>, Ir.I.D. A. A. R. Ratna Adi, MP<sup>2)</sup>.

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

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

*Cookies* merupakan salah satu jenis makanan yang di gemari banyak orang. *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang di buat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relative renyah bila di patahkan dan penampang potongannya, bertekstur padat. Proses pembuatan *cookies* dengan cara di panggang hsingga keras, namun masih renyah untuk dimakan. Pembuatan cookies dengan menggunakan tepung terigu dengan kadar protein rendah yaitu 8-9,5%. Cookies dapat dibuat dengan tepung yang mengandung gluten <1% (Rosmisari, 2006). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh campuran tepung kulit pisang ambon dengan tepung terigu terhadap sifat organoleptik cookies. Manfaat dari penelitian ini, salah satunya adalah sebagai sumber informasi bagi masyarakat bahwa kulit pisang bisa di buat tepung juga bisa digunakan dalam pembuatan *cookies*. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Eksakta Universitas Kristen Artha Wacana Kupang. Penelitian ini dilakukan pada bulan juni 2024, dalam metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dari 4 perlakuan yang 3 kali ulangan sehingga menghasilkan 12 unit percobaan, dengan presentase tepung kulit pisang sebanyak 10%, 20% dan 30%. Variabel yang diamati adalah uji organoleptik (aroma, rasa, warna tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung kulit pisang sangat nyata terhadap kualitas cookies. Perlakuan terbaik yaitu tepung kulit pisang sebanyak 30%, menghasilkan warna dengan nilai rata- rata 4,622 dengan kategori (suka), aroma 4,667 dengan kategori (suka) skor rasa 4,844 dengan kategori (suka) dan skor tekstur 4,778 dengan kategori (suka).

**Kata Kunci :** Karakteristik, Organoleptik, cookies, Tepung, Kulit Pisang.

## ABSTRACT

Characterization of Organoleptic Properties of Cookies Based on a Mixture of Banana Peel Flour and Wheat Flour

Flafiana S. Opat<sup>1)</sup>, Prof. Dr. Ir. Godlief F. Neonufa, MT<sup>2)</sup>, Ir.I.D. A. A. R. Ratna Adi, MP<sup>2)</sup>

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

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

Cookies are a type of food that popular with many people. are interested in. Cookies are a classified as biscuits made from soft dough, high fat content, relatively crunchy and have a dense texture. The process of making cookies is by baking them until they are hard, but still crunchy to eat. Making cookies using wheat flour with a low protein content, namely 8-9.5%. Cookies can be made with flour containing <1% gluten (Rosmisari, 2006). The aim of this research was to determine the effect of mixing Ambon banana peel flour with wheat flour on the organoleptic properties of cookies. One of the benefits of this research is that it is a source of information for the public that banana peels can be made into flour and can also be used in making cookies. This research was carried out at the Exact Laboratory of Artha Wacana Christian University, Kupang. This research was conducted in June 2024, the method used was a completely randomized design of 4 treatments with 3 replications resulting in 12 experimental units, with banana peel flour percentages of 10%, 20% and 30%. The variables observed were organoleptic tests (aroma, taste, color, texture). The research results show that banana peel flour has a very significant impact on the quality of cookies. The best treatment was 30% banana peel flour, producing color with an average score of 4.622 in the (like) category, aroma 4.667 in the (like) category, taste score of 4.844 in the (like) category and texture score of 4.778 in the (like) category.

Keywords: Characterization, Oraganoleptic, Cookies, Flour, Banana Peel.