

ABSTRAK

SUBSTITUSI TEPUNG TONGKOL JAGUNG DALAM PEMBUATAN COOKIES

**Ardon M. Lilong¹ IDewa Agung Ayu Ratih Ratna Adi² Andreas
Isahak Medah, MP³.**

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. Cookies yang terbuat dari tepung non-terigu biasanya termasuk kedalam golongan short dough. Cookies adalah kue yang terbuat dari bahan dasar yang pada umumnya dari tepung terigu, gula halus, telur ayam, vanili, margarine, baking powder, dan susu. Cookies mempunyai tekstur yang renyah dan tidak mudah hancur. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung tongkol jagung terhadap sifat sensorik cookies. Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret 2025, dengan metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 4 perlakuan yang diulang sebanyak 3 kali sehingga menghasilkan 12 unit percobaan yang dicoba dalam penelitian ini adalah substitusi tepung tongkol jagung sebanyak 0%, 10%, 20% dan 30%. Variabel yang diamati adalah karakteris sensorik cookies meliputi aroma, rasa, warna, dan tekstur

Kata Kunci : Cookies tongkol jagung penerimaan sensorik

1. Penulis
2. Pembimbing

ABSTRACT

CORN COB FLOUR SUBSTITUTION IN COOKIES MAKING

Ardon M. Lilong¹ IDewa Agung Ayu Ratih Ratna Adi² Andreas Isahak

Medah, MP³.

Cookies are a type of biscuit made from soft dough, high in fat, relatively crispy when broken, and have a dense texture when cut. Cookies made from non-wheat flour are usually classified as short dough. Cookies are made from basic ingredients, generally wheat flour, powdered sugar, eggs, vanilla, margarine, baking powder, and milk. Cookies have a crispy texture and do not crumble easily. The purpose of this study was to determine the effect of corn cob flour substitution on the sensory properties of cookies. This research was conducted in March 2025, using a completely randomized design with four treatments replicated three times, resulting in 12 experimental units. The experiments were conducted with corncob flour substitutions of 0%, 10%, 20%, and 30%. The observed variables were the sensory characteristics of the cookies, including aroma, taste, color, and texture.

Keywords: Corncob cookies, sensory acceptance

1. Author

2. Supervisor