



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
SKRIPSI, MARET 2018

EKA NURCAHYANI

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) DAN TEPUNG KACANG BOGOR (*Vigna subterranea*) TERHADAP DAYA TERIMA *COOKIES*

6 Bab, 84 halaman; 3 gambar ; 10 tabel

ABSTRAK

Latar Belakang: Pemanfaatan pangan lokal kacang bogor masih terbatas dan meningkatkan pemanfaatan ubi kayu. Masyarakat Indonesia dapat memperkaya produk olahan pangan dan mengurangi ketergantungan tepung terigu.

Tujuan : Mengetahui daya terima pada produk *cookies mocanut* dengan tepung *mocaf* dan tepung kacang bogor.

Metode Penelitian: Uji daya terima menggunakan *Visual Analogue Scale* menggunakan jenis panelis agak terlatih. Penelitian *cookies mocanut* menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan jenis penelitian eksperimen. Dilakukan uji Proksimat karbohidrat (*by difference*) dan kalium. Setiap parameter selanjutnya, dilakukan uji statistik dengan *Kruskal Wallis* karena memiliki data terdistribusi tidak normal.

Hasil : Produk terpilih pada sampel E3 dengan perlakuan tepung *mocaf* 50% dan tepung kacang bogor 50% yang paling disukai. Hasil analisis zat gizi, serat kasar dan kalium produk *cookies mocanut* E3 yaitu kadar air 7.14%, kadar abu 1.98%, lemak 33.92%, protein 6.27%, karbohidrat 50.69%, serat kasar 1%, dan kalium 337.39 mg/ 100 g.

Kesimpulan : Ada pengaruh pada tepung *mocaf* dan tepung kacang bogor terhadap daya terima *cookies*. .

Kata kunci : tepung *mocaf*, tepung kacang bogor, *cookies*, daya terima.

Daftar Pustaka : 77 (1984 – 2017)