

**UJI KUALITAS *THUMBPRINT COOKIES* SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM
(*Sorghum Bicolor L*)**

Oleh

Mardani Septiana Putri, NIM 2115081047

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan 1) Formulasi *thumbprint cookies* substitusi tepung sorgum (*Sorghum bicolor L.*). 2) Kualitas *thumbprint cookies* substitusi tepung sorgum dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur, bentuk dan rasa. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan panelis terlatih dan semi terlatih berjumlah 15 orang. Data dikumpulkan dengan menggunakan teknik observasi. Data yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis dengan menggunakan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa; 1) Formulasi yang digunakan untuk membuat *thumbprint cookies* dengan menggunakan 180 gram tepung sorgum putih, 45 gram tepung terigu, 150 gram margarin, 120 gram gula halus, 1 butir kuning telur, 20 gram susu bubuk, 20 gram maizena, 5 gram baking powder, 50 gram keju dan 50 gram selai stroberi. 2) Hasil uji kualitas *thumbprint cookies* substitusi tepung sorgum pada aspek warna, tekstur lembut, tekstur renyah, aroma *cookies*, bentuk bulat, bentuk seragam, rasa gurih, rasa manis dengan kriteria “sangat sesuai”, pada aspek aroma khas tepung sorgum dan rasa khas tepung sorgum dengan kriteria “sesuai” dan *after teste* dengan kriteria “tidak sesuai”. Berdasarkan hasil penilaian panelis terhadap aspek warna, aroma, tekstur, bentuk dan rasa pada penelitian ini memperoleh kategori “sesuai”. Dengan demikian, hasil penelitian ini berpotensi memberikan kontribusi dalam mendukung diversifikasi pangan melalui pemanfaatan tepung sorgum putih sebagai bahan substitusi dalam produk olahan *thumbprint cookies*.

Kata Kunci: *Cookies*, Tepung Sorgum, Uji Kualitas

QUALITY ASSESMENT OF THUMBPRINT COOKIES WITH SORGHUM

(*Sorghum Bicolor L.*) FLOUR SUBSTITUTION

Authored by: Mardani Septiana Putri, Student ID: 2115081047

Study Progrham of Vocational Culinary Arts

Departement of Industrial Technology

ABSTRACT

*This study aims to describe: (1) the formulation of thumbprint cookies substituted with sorghum flour (*Sorghum bicolor L.*); and (2) the quality of thumbprint cookies substituted with sorghum flour in terms of color, aroma, texture, shape, and taste. This research employed an experimental method involving 15 trained and semi-trained panelists. The data were collected through observation using an observation sheet and analyzed using descriptive quantitative techniques. The findings of the study indicate that: (1) the formulation for producing thumbprint cookies includes 180 grams of white sorghum flour, 45 grams of wheat flour, 150 grams of margarine, 120 grams of powdered sugar, one egg yolk, 20 grams of milk powder, 20 grams of cornstarch, 5 grams of baking powder, 50 grams of cheese, and 50 grams of strawberry jam; and (2) the quality assessment results show that the attributes of color, soft texture, crisp texture, cookie aroma, round shape, uniform shape, savory taste, and sweet taste fall under the category of “highly appropriate,” while the aroma and taste characteristics of sorghum fall under the category of “appropriate.” Meanwhile, the aftertaste attribute is categorized as “not appropriate.” Overall, the panelists' evaluation of the color, aroma, texture, shape, and taste demonstrated that the thumbprint cookies fall into the “appropriate” category. Therefore, the results of this study indicate potential support for food diversification efforts through the utilization of white sorghum flour as a substitution ingredient in thumbprint cookies products.*

Keywords: Cookies, Quality Assesment, Sorghum Flour