

“SUBSTITUSI PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) PADA *BUTTER COOKIES* KELAPA”

Oleh

Muh Hairul Rohit Rahman, NIM 1715011041

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian eksperimen ini bertujuan (1) untuk mengetahui kualitas *butter cookies* kelapa tepung mocaf (*modified cassava flour*) dilihat dari aspek rasa, warna dan tekstur. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu observasi. Instrumen dalam penelitian ini menggunakan lembar uji organoleptik dengan 3 taraf (baik, cukup, dan buruk) yang diujikan kepada 20 panelis terlatih. Selanjutnya, data dianalisis dengan menggunakan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kualitas *butter cookies* kelapa tepung mocaf dengan menggunakan bahan 100% tepung mocaf dilihat dari aspek rasa, warna dan tekstur dikategorikan sebagai kategori baik. Dari aspek rasa, *butter cookies* kelapa tepung mocaf mendapatkan skor rata-rata 3,00 dan sesuai tolak ukur yang telah ditentukan yakni memiliki rasa yang manis dan gurih. Dari aspek warna *butter cookies* kelapa tepung mocaf mendapatkan skor rata-rata 2,90 sudah sesuai tolak ukur yakni warna kuning cerah. Dari aspek tekstur *butter cookies* kelapa tepung mocaf mendapatkan skor rata-rata 2,85 dan sudah sesuai tolak ukur yang telah ditentukan yakni memiliki tekstur yang rapuh.

Kata Kunci : *Butter Cookies*, Kualitas, Tepung Mocaf, Rasa, Warna, Tekstur

“SUBSTITUTION OF THE USE OF MOCAF FLOUR (MODIFIED CASSAVA FLOUR) IN COCONUT BUTTER COOKIES”

By

Muh Hairul Rohit Rahman, NIM 1715011041

Industrial Technology Department

ABSTRACT

This experimental study aims (1) to determine the quality of coconut butter cookies with mocaf flour (modified cassava flour) in terms of taste, color and texture. The data collection method used in this research is observation. The instrument in this study used an organoleptic test sheet with 3 levels (good, adequate, and bad) which were tested on 20 trained panelists. Furthermore, the data were analyzed using quantitative descriptive techniques. The results of this study indicate that the quality of coconut butter cookies with mocaf flour using 100% mocaf flour seen from the aspect of taste, color and texture is categorized as good category. From the aspect of taste, coconut butter cookies with mocaf flour get an average score of 3.00 and according to predetermined benchmarks, they have a sweet and savory taste. From the aspect of the color of coconut butter cookies, mocaf flour got an average score of 2.90 which was in accordance with the benchmark, namely the bright yellow color. From the aspect of the texture of coconut butter cookies, mocaf flour gets an average score of 2.85 and is in accordance with predetermined benchmarks, which has a crumbly texture.

Keywords : Butter Cookies, Quality, Mocaf Flour, Taste, Color, Texture