

Pengaruh Jenis Tepung Komposit dan Penambahan Bubuk Cokelat terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan *Cookies* Growol

Intisari

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan yaitu menghasilkan *cookies* growol dengan sifat kimia, fisik serta kesukaan dari panelis menggunakan tepung komposit growol, tepung kecambah kacang hijau, tepung kecambah kacang kedelai dan tepung kecambah kacang tolo (75% : 25%) dengan penambahan bubuk cokelat (5%, 10%, 15%) untuk menghasilkan produk *cookies* growol.

Pembuatan *cookies* growol melalui tahap pencampuran adonan, pencetakan dan pengovenan dengan suhu 150°C selama 50 menit, pendinginan dan pengemasan. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial. Percobaan diulang sebanyak dua kali. Setiap data yang diperoleh dihitung dengan metode statistik menggunakan analisa varian (ANOVA) pada tingkat kepercayaan 95% dan apabila terdapat beda nyata masing-masing perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung komposit berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan *cookies* growol. Penggunaan tepung komposit dan penambahan bubuk cokelat berpengaruh terhadap nilai tekstur dan warna *cookies* growol. Formulasi *cookies* terbaik berdasarkan uji kesukaan yaitu jenis tepung komposit dengan tepung growol 75% dan tepung kecambah kacang hijau 25% dengan penambahan bubuk coklat 15%, memiliki kandungan kadar air 13,98%; abu 1,86%; dan protein 8,48%.

Kata Kunci: Bubuk Coklat; *Cookies*; Tepung Komposit

***Effect of Composite Flour Type and Addition of Cocoa Powder on The
Physical, Chemical and Preference Level of Growol Cookies***

ABSTRACT

This study was conducted with the purpose of producing growol cookies with chemical, physical and sensory analysis using growol-mungbean sprout composite (75%:25%) and the addition of cocoa powder (5%, 10%, 15%) to produce cookies growol. Making cookies growol through dough mixing, printing, and oven with a temperature of 150°C for 50 minutes, cooling, and packaging. The experimental design used in this study was factorial Completely Randomized Design (RAL). The experimental was repeated twice. Every data obtained is calculated by statistical methods using variance analysis (ANOVA) at a confidence level of 95% and if there are significant difference each treatment is followed by the Duncan Multiple Range Test (DMRT) test. The result showed that composite stour had an effect on the physical, chemical and sensory analysis levels of cookies growol. The use of composite flour and the addition cocoa powder affect the texture and color values of cookies growol. The best cookies formula based on sensory analysis test is composite stour 75% growol and 25% green bean stour with addition of 15% cocoa powder has 13,98% moisture content; 1,86 ash; and 8,48 protein.

Keywords: *Cocoa powder, Cookies, Composite Flour*