

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UWI UNGU DAN PENAMBAHAN TEH HIJAU PADA TINGKAT KESUKAAN COOKIES

INTISARI

Uwi ungu (*Dioscorea alata* L) merupakan tanaman pangan lokal yang prospektif dan dapat digunakan sebagai sumber pangan fungsional. Di Indonesia pemanfaatan uwi ungu masih terbatas. Teh hijau kaya akan kandungan antioksidan yang bermanfaat dalam melawan radikal bebas yang masuk ke dalam tubuh. Selain dikonsumsi sebagai minuman kesehatan, teh hijau juga bisa diolah menjadi berbagai macam campuran bahan makanan misalnya dalam proses pembuatan cookies, yaitu dengan cara dijadikan bubuk teh hijau terlebih dahulu. Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah dan apabila dipatahkan penampangnya bertekstur kurang padat. Cookies dapat mempopulerkan bubuk teh hijau yang dapat menambah minat masyarakat dalam mengkonsumsi teh hijau. Oleh sebab itu dilakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan bubuk teh hijau dalam proses pembuatan cookies.


Penelitian ini bertujuan untuk membuat *cookies* dengan variasi penambahan tepung terigu dan tepung uwi ungu berdasarkan sifat kimia dan tingkat kesukaan panelis. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap faktorial yang terdiri dari satu faktor. Faktor pertama yaitu variasi penambahan tepung uwi ungu (0 g, 20 g, 40 g dan 60 g). Uji kesukaan yang dilakukan pada penelitian ini meliputi warna, aroma, rasa, tekstur.

Penelitian ini adalah pada substitusi tepung uwi ungu dan bubuk teh hijau pada aktivitas nilai organoleptik berpengaruh terhadap organoleptik parameter warna berpengaruh sangat nyata (**), organoleptik parameter aroma berpengaruh nyata (*) dan organoleptik rasa serta tekstur berpengaruh tidak nyata (tn) terhadap karakteristik cookies uwi ungu bubuk teh hijau.

Kata kunci: uwi ungu, teh hijau, cookies.

Telah disetujui oleh

Pembimbing



Dr. Ir. Siti Tamaroh CM.,MP.

Pembahas



Prof. Dr. Ir. Dwiwati Pujimulyani, M.P.

**THE EFFECT OF PURPLE UWI FLOUR SUBSTITUTION AND GREEN TEA
ADDITION ON THE LEVEL OF COOKIES LIKED**

ABSTRACT

Purple yam (Dioscorea alata L) is a prospective local food plant and can be used as a source of functional food. In Indonesia, the use of purple uwi is still limited. Green tea is rich in antioxidants that are useful in fighting free radicals that enter the body. Besides being consumed as a health drink, green tea can also be processed into various kinds of food ingredients, for example in the process of making cookies, namely by making green tea powder first. Cookies are a type of biscuit made from soft dough, high in fat content, crunchy and when broken, the texture is less dense. Cookies can popularize green tea powder which can increase people's interest in consuming green tea. Therefore, a study was conducted on the effect of adding green tea powder in the process of making cookies.

This study aims to make cookies with variations in the addition of wheat flour and purple yam flour based on the chemical properties and level of preference of the panelists. This study used a factorial Completely Randomized Design method consisting of one factor. The first factor is variations in the addition of purple yam flour (0 g, 20 g, 40 g and 60 g). The preference test carried out in this study included color, scent, taste, texture..

*This research is on the substitution of purple yam flour and green tea powder on the activity of organoleptic values affecting organoleptic color parameters have a very significant effect (**), organoleptic aroma parameters have a significant effect (*) and organoleptic taste and texture have no significant effect (tn) on the characteristics purple uwi cookies green tea powder.*

Keywords: purple yam, green tea, cookies.

Telah disetujui oleh

Pembimbing

Pembahas



Dr. Ir. Siti Tamaroh CM.,MP.



Prof. Dr. Ir. Dwiwati Pujimulyani, M.P.