

**PENGARUH RASIO TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG BONGGOL PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca* L.)  
TERHADAP MUTU *COOKIES***

**( THE EFFECT OF THE RATIO OF WHEAT FLOUR AND KEPOK BANANA  
HUMP FLOUR (*Musa Paradisiaca* L.) ON QUALITY OF  
COOKIES)**

**Adinda Rizka Aulia<sup>1)</sup>, Eko Basuki<sup>2)</sup>, dan I Wayan Sweca Yasa<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup>Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

<sup>2)</sup>Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

Jl. Majapahit No. 58 Mataram

\*email: adindarizkaa029b@gmail.com

**ABSTRACT**

*This study aims to determine the effect of the ratio of wheat flour and kepok banana hump flour on the quality of cookies including chemical, physical and organoleptic qualities. The method used in this study is an experimental method with a completely randomized design (CRD) with 1 factor, namely the ratio of wheat flour : kepok banana hump flour with six treatments including P1 100%: 0% ; P2 80 %:20%; P3 70% :30%; P4 60% :40%; and P5 50% :50% with 3 repetitions, so that 15 samples were obtained. Observed data were analyzed using analysis of variance at 5% significance level using Co-Stat software and with the Tukey's-HSD at 5% level. The results showed that the treatment in the absence of the addition of kepok banana hump flour was the best treatment with a moisture content of 5,44%, ash content of 1,5%, protein content of 7,94%, fiber content of 33,87%, texture 11,46 N and color <sup>0</sup>Hue 81,38 and L value 73,10, as well as organoleptic (color, aroma, taste, and texture) that were acceptable to the panelists.*

*Keywords: Cookies, Kepok Banana Hump Flour, Wheat Flour*

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh rasio tepung terigu dan tepung bonggol pisang kepok terhadap mutu *cookies* meliputi mutu kimia, fisik dan organoleptik. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 faktor yaitu rasio tepung terigu : tepung bonggol pisang kepok dengan enam perlakuan meliputi P1 100%:0%; P2 80%:20%; P3 70%:30%; P4 60%:40%; dan P5 50%:50% dengan 3 kali pengulangan, sehingga didapatkan 15 sampel. Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis keragaman (*Analysis of Variance*) dengan taraf nyata 5% menggunakan *Co-Stat* dan dengan Uji Lanjut Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan dengan tidak adanya penambahan tepung bonggol pisang kepok merupakan perlakuan terbaik dengan kadar air 5,44%, kadar abu 1,5%, kadar protein 7,94%, kadar serat 33,87%, tekstur 11,46 N dan warna <sup>0</sup>Hue 81,38 dan nilai L 73,10, serta organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) yang dapat diterima oleh panelis.

Kata Kunci : *Cookies*, Tepung Bonggol Pisang Kepok, Tepung Terigu