

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk mempelajari pengaruh perbandingan tepung singkong dan tepung talas terhadap karakteristik *cookies*, untuk mempelajari pengaruh konsentrasi teh hijau terhadap karakteristik *cookies* dan untuk mengetahui pengaruh interaksi antara perbandingan tepung singkong dengan tepung talas dan konsentrasi teh hijau terhadap karakteristik *cookies*.

Penelitian ini menggunakan rancangan percobaan faktorial 3x3 dalam rancangan acak kelompok (RAK) dalam ulangan sebanyak 3 kali, dimana faktornya meliputi : perbandingan tepung singkong dengan tepung talas (T) yang terdiri dari tiga taraf yaitu t_1 (1:1), t_2 (2:1) dan t_3 (3:1) dan konsentrasi teh hijau (H) yang terdiri dari tiga taraf yaitu h_1 (0,5%) ; h_2 (1%) ; dan h_3 (1,5%). Respon pada penelitian ini adalah respon kimia, yaitu kadar protein, kadar tanin, kadar serat, kadar abu, dan kadar air. Respon organoleptik yang meliputi aroma, rasa, dan tekstur dan pengujian aktivitas antioksidan pada sampel terpilih.

Hasil penelitian menunjukkan perbandingan tepung singkong dengan tepung talas berpengaruh nyata terhadap tekstur, aroma dan kadar protein *cookies*. Konsentrasi teh hijau berpengaruh nyata terhadap rasa, tekstur, kadar tanin dan kadar protein *cookies*. Interaksi antara perbandingan tepung singkong dengan tepung talas dan konsentrasi teh hijau berpengaruh nyata terhadap rasa, tekstur, dan kadar air *cookies*.

Berdasarkan respon organoleptik yang telah dilakukan t_2h_2 (perbandingan tepung singkong dan tepung talas 2:1 dan konsentrasi teh hijau 1%) adalah produk terpilih dengan kadar tanin 4,38%, kadar air 4,22%, serta aktivitas antioksidan sebesar 5231,667 ppm (lemah).

Kata Kunci: tepung singkong, tepung talas, teh hijau dan *cookies*

ABSTRACT

The purpose of this study was to study the influence comparison of cassava flour and talas flour against the characteristics of cookies, to study the influence concentration of green tea against the characteristics of cookies and to know the influence of the interaction between the comparison of cassava flour with flour taro and concentration of green tea against characteristics of the cookies.

This study use factorial experimental design 3×3 , where the factors include: comparison of cassava flour with taro flour (T), wich consists of three levels, $t_1(1:1)$, $t_2(2:1)$ and $t_3(3:1)$ and concentration of green tea (H) consisting of three levels: $h_1(0,5\%)$; $h_2(1\%)$; and $h_3(1,5\%)$. The response in study is chemical response, wich is protein content, tannins content, fiber content, ash content and moisture content. Organoleptic response include flavor, texture, and taste, and then antioxidant activity for selected product.

The results showed a comparison of cassava flour with flour taro affect the texture, flavor and protein cookies. The concentration of green tea affect taste, texture, protein content and tannin content of cookies. The interaction between the comparison of cassava flourwith flour taro and concentration of green tea affect taste, texture, and moisture content of cookies.

Based on the response organoleptik has been done t_2h_2 (comparison of cassava flour and flour taro 2:1 and concentration of green tea 1%) is the selected product and has 4.38% of tannin content, 4.22% of moisture content, and 5231.667 ppm of the antioxidant activity (low).

Key word: cassava flour, taro flour, green tea and cookies