

INTISARI

Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan perbandingan tepung labu kuning dengan tepung sorgum dalam pembuatan *cookies gluten free* serta untuk diversifikasi produk olahan pangan dan dapat diterima oleh konsumen, khususnya bagi penderita autisme. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi dan referensi mengenai pembuatan *cookies gluten free*, menambah alternatif penganekaragaman produk olahan pangan berbahan baku tepung labu kuning dan tepung sorgum, meningkatkan nilai ekonomis tepung labu kuning dan tepung sorgum, serta menghasilkan produk pangan yang dapat diterima dan dikonsumsi oleh masyarakat khususnya bagi penderita autisme.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 1 faktor dengan 6 taraf sebanyak 4 kali ulangan, sehingga didapatkan 24 satuan percobaan. Rancangan perlakuan terdiri dari perbandingan tepung labu kuning dengan tepung sorgum p1 (3:1), p2 (2:1), p3 (1:1), p4 (1:2), p5 (1:3), dan p0 sebagai kontrol.

Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan derajat pengembangan sebesar 56,85% dan rendemen sebesar 92,14% sehingga waktu pencampuran selama 8 menit terpilih untuk penelitian utama. Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa perbandingan tepung labu kuning dengan tepung sorgum berpengaruh terhadap respon kimia yaitu kadar air dan kadar abu serta respon organoleptik yaitu atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur. Berdasarkan hasil analisis kimia dan uji organoleptik didapatkan perlakuan terpilih yaitu p5 (perbandingan tepung labu kuning dengan tepung sorgum 1:3) memiliki kadar tanin sebesar 0,26%, kadar serat kasar 11%, dan kadar betakaroten 0,44 ppm.

Kata Kunci : *Cookies*, Tepung Labu Kuning, Tepung Sorgum, Betakaroten, Tanin.

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the ratio of yellow pumpkin flour and sorghum flour in the manufacture of gluten-free cookies and to a diversification of processed food products and acceptable to consumers, especially for people with autism. The benefits of this study are to provide information and references on the manufacture of gluten-free cookies, adding an alternative to the diversification of processed food products made from raw pumpkin flour and sorghum flour, increasing the economic value of yellow pumpkin flour and sorghum flour, as well as producing acceptable and consumable food products by society especially for people with autism.

The experimental design used in this study was a Randomized Block Design (RBD) consisting of 1 factor with 6 levels of 4 replications, so that 24 units of experiments were obtained. The treatment design comprised the ratio of the pumpkin flour to the sorghum flour p1 (3: 1), p2 (2: 1), p3 (1: 1), p4 (1: 2), p5 (1: 3), and p0 as a control.

The result of the preliminary study showed that the development degree was 56.85% and the yield was 92.14%, so the mixing time for 8 minutes was chosen for the main research. The main research result showed that the ratio of the pumpkin flour to sorghum flour influenced the chemical response that is moisture content and ash content and organoleptic response that is color, aroma, taste, and texture attributes. Based on the result of chemical analysis and organoleptic test, the selected treatment is p5 (ratio of yellow pumpkin flour with sorghum flour 1: 3) has a tannin content of 0.26%, crude fiber content of 11%, and betacarotene content of 0.44 ppm.

Keywords: Cookies, Pumpkin Flour, Sorghum Flour, Betacarotene, Tannin.