

ABSTRAK

Nindyahsari, Sherina Martha. 2020. Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Sari Buah Nanas Ditinjau Dari Uji Organoleptik. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing: Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd

Nanas merupakan bahan pangan dengan nilai gizi yang cukup tinggi dan lengkap, seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, kandungan air 90% dan kaya akan kalium, kalsium, iodium, sulfur, klor, biotin, vitamin B12 serta vitamin E. Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang berkadar lemak tinggi, relative renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat. Seiring denan perkembangan zaman di Indonesia, maka berpengaruh pula terhadap perkembangan kuliner yang berada di Indonesia, dengan tingkat permintaan pasar yang begitu pesat terhadap jenis kue kering terutama cookies. Maka, saya berfikir untuk menciptakan sebuah inovasi baru terhadap olahan cookies. Pada inovasi yang saya buat menggunakan bubuk sari buah nanas sebagai penambah rasa dan penggati warna.

Penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah dengan menggunakan pendekatan kuantitatif. Penggunaan pendekatan kauntitatif dikar enakan pada penelitian ini penerapan analisisnya pada data-data numerical (angka) yang diolah dengan metode statistika, yaitu data-data kuantitatif yang dikumpulkan melalui pengukuran. Sampel produk terdiri dari 4 sampel yaitu penambahan bubuk sari buah nanas sebanyak 50%, 45%, 40% dan 35%. Pengambilan data menggunakan lembar uji organoleptik kemudian dianalisis menggunakan Anova Satu Arah.

Hasil yang diperoleh dari uji organolaptik yaitu pada tingkat kesukaan rasa, warna, dan aroma yang lebih banyak di sukai adalah F1 dengan perbandingan 50% tepung terigu dan 50% bubuk sari buah nanas, sedangkan untuk tekstur yang lebih banyak disukai adalah tekstus pada F2 dengan perbandingan 55% tepung terigu dan 45% bubuk sari buah nanas. tingkat kesukaan masyarakat pada cookies nanas ini menunjukkan bahwa masyarakat lebih dominan pada hasil jadi F1, dikarenakan pada F1 memiliki rasa nanas yang lebih kuat dan sedikit asam.

Kata kunci : *cookies, bubuk nanas, uji organoleptic*

ABSTRACT

Nindyahsari, Sherina Martha. 2020. Making Cookies with the Addition of Pineapple Juice in terms of Organoleptic Test. Family Welfare Education Study Program. Faculty of Engineering. PGRI Adi Buana University Surabaya. Advisor: Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd

Pineapple is a food with high nutritional value and complete, such as protein, fat, carbohydrates, minerals, 90% water content and is rich in potassium, calcium, iodine, sulfur, chlorine, biotin, vitamin B12 and vitamin E. Cookies are one a type of biscuit that is high in fat, relatively crunchy when broken and has a solid textured cut section. Along with the times in Indonesia, it also affects the culinary development in Indonesia, with a very fast market demand for types of pastries, especially cookies. So, I thought of creating a new innovation for processed cookies. In the innovation I made, I used pineapple juice powder as a flavor enhancer and a color substitute.

Research conducted by the author is using a quantitative approach. The use of a quantitative approach is because in this study the application of its analysis to numerical data (numbers) is processed by statistical methods, namely quantitative data collected through measurement. The product sample consisted of 4 samples, namely the addition of pineapple juice powder as much as 50%, 45%, 40% and 35%. Data were collected using an organoleptic test sheet and then analyzed using One-Way Anova.

The results obtained from the organolaptic test were F1 with a ratio of 50% wheat flour and 50% pineapple juice powder to the preferred level of taste, color, and aroma. 55% wheat flour and 45% pineapple juice powder. The level of people's preference for pineapple cookies shows that the community is more dominant in F1 results, because F1 has a stronger and slightly sour taste of pineapple.

Key words: *cookies, pineapple powder, organoleptic test*