

ABSTRAK

Valentina Astuti. 2023. *Pengaruh Penambahan Tepung Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) Terhadap Daya Terima Konsumen Pada Pembuatan Butter Cookies Di Kecamatan Wonokromo*. Skripsi Jurusan, Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Teknik. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Pembimbing: Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.

Tujuan dari penelitian ini untuk Mengetahui pengaruh variasi penambahan tepung bunga telang terhadap daya terima konsumen pada pembuatan butter cookies. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Eksperimen dan Kuesioner. Bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) sering disebut juga sebagai butterfly pea atau blue pea merupakan bunga yang khas dengan kelopak tunggal berwarna ungu, biru. Bunga telang mengandung tanin, karbohidrat, saponin, triterpenoid, polifenol, flavanol glikosida, protein, alkaloid, antrakuinon, antosianin, stigmasit 4- ena-3,6 dion, minyak volatil dan steroid. Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relative renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya berstekstur padat. Data menunjukkan bahwa hasil uji organoleptic rasa ada pengaruh rasa yang sangat signifikan pembuatan butter cookies menggunakan tepung terigu dan penambahan tepung bunga telang dalam pembuatan butter cookies. Tidak ada pengaruh warna yang sangat signifikan pengaruh pembuatan butter cookies menggunakan tepung terigu dan penambahan tepung bunga telang dalam pembuatan butter cookies. Ada pengaruh aroma yang sangat signifikan (bahkan masih dibawah $0,000 < 0,05$) pengaruh pembuatan butter cookies menggunakan tepung terigu dan penambahan tepung bunga telang dalam pembuatan butter cookies. Ada pengaruh tekstur pembuatan butter cookies dengan menggunakan tepung terigu dan penambahan tepung bunga telang dalam pembuatan butter cookies ditinjau dari uji organoleptic Ada perbedaan kualitas inderawi butter cookies dengan penambahan tepung bunga telang dengan persentase 10%:90%, 15%:85%, 20%:80% ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma tekstur. Perlu adanya uji lanjutan mengenai kandungan gizi lain seperti protein dan karbohidrat dari butter cookies dengan penambahan tepung bunga telang, karena pada tepung bunga telang mengandung karbohidrat dan protein yang cukup tinggi.

Kata Kunci: *Tepung Bunga Telang, Butter Cookies.*

ABSTRACT

Valentina Astuti. 2023. The Effect of Adding Telang Flower Flour (Clitoria Ternatea L.) on Consumer Acceptability in Making Butter Cookies in Wonokromo District. Thesis Department, Vocational Education Family Welfare. Engineering. PGRI Adi Buana University Surabaya.

Advisor: Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.

The purpose of this study was to determine the effect of variations in the addition of butterfly pea flour to consumer acceptance in the manufacture of butter cookies. Data collection methods used in this study are Experiments and Questionnaires. The butterfly pea (Clitoria ternatea L.) often referred to as the butterfly pea or blue pea is a distinctive flower with a single purple, blue petal. Telang flower contains tannins, carbohydrates, saponins, triterpenoids, polyphenols, flavanol glycosides, proteins, alkaloids, anthraquinones, anthocyanins, stigmatit 4-ene-3,6 diones, volatile oils and steroids. Cookies are a type of biscuit made of soft dough, high in fat, relatively crunchy when broken and the cross-section of the pieces has a solid texture. The data shows that the results of the organoleptic taste test have a very significant taste effect. Making butter cookies using wheat flour and adding eggplant flour in making butter cookies. There is no significant effect of color on the effect of making butter cookies using wheat flour and the addition of eggplant flour in making butter cookies. There is a very significant aroma effect (even still below $0.000 < 0.05$) from the effect of making butter cookies using wheat flour and adding eggplant flour in making butter cookies 10%:90%, 15%:85%, 20%: 80% in terms of color, taste, aroma, texture. Further tests are needed regarding the content of other nutrients such as protein and carbohydrates from butter cookies with the addition of eggplant flour, because eggplant flour contains carbohydrates and protein which are quite high.

Keywords: *Butterfly Pea Flour, Butter Cookies.*