

ABSTRAK

Istiqomah, Ayu .2023. Inovasi Pembuatan Cookies Tepung Pisang Kombinasi Kurma Sebagai Alternatif PMT (Penambahan Makanan Tambahan) Pada Anak Balita, Pendidikan PVKK – Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Dosen Pembimbing: Dr, Diana Evawati, S,Pd., M.Kes.

Cookies tepung pisang adalah kue yang memiliki tekstur ringan,renyah yang terbuat dari adonan liquid pencampuran antara tepung terigu dan tepung pisang dan dengan bahan lainya yaitu gula, susu bubuk, margarin, dan telur kemudian dicetak kedalam loyang dan di panggang dalam oven hingga matang. Tujuan dari penelitian adalah Untuk mengetahui cara pembuatan cookies dari tepung pisang dan kurma, Mengetahui daya terima cookies tepung pisang ditinjau dari uji organoleptik meliputi warna, pori-pori, aroma, tekstur, rasa dan tingkat kesukaan, Untuk mengetahui mutu hasil jadi olahan cookies dari formula terbaik. Dalam penelitian ini teknik analisis data menggunakan Anava satu arah (*One way Anava*). Anava satu arah ini digunakan untuk menguji rata-rata, pengaruh perlakuan dari suatu percobaan yang menggunakan satu faktor, dimana satu faktor tersebut memiliki tiga atau lebih kelompok. Penelitian ini menggunakan metode experimental. Jumlah penelis ini sebanyak 50 orang panelis.

Berdasarkan hasil analisis data dapat disimpulkan bahwa setiap perlakuan penambahan tepung pisang 0%, 20%, 40%, 60% memiliki pengaruh terhadap *Cookies* dari segi rasa, warna, aroma, tekstur, dan daya terima. Hasil penelitian menggunakan uji organoleptik menunjukkan bahwa produk cookies tepung pisang kombinasi kurma masyarakat lebih menyukai cookies tepung pisang kombinasi kurma terdapat pada formula sampel X3 dengan substitusi 40% tepung pisang.

Perbedaan daya terima pada keempat jenis perlakuan *cookies* dengan penambahan tepung pisang. Saran : penelitian bermanfaat bagi masyarakat, pengusaha cake (cookies), mahasiswa dibidang tata boga untuk mengembangkan produk yang inovatif.

Kata Kunci: *Cookies, Tepung pisang, Kurma*

ABSTRACT

Istiqomah, Ayu .2023. Innovation in Making Banana Flour Cookies Combined with Dates as an Alternative PMT (Additional Food Addition) for Toddlers, PVKK Education - Tata Boga, Faculty of Engineering, PGRI Adi Buana University Surabaya. Supervisor: Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes.

Banana flour cookies are cookies that have a light, crunchy texture made from liquid dough mixing between wheat flour and banana flour and with other ingredients namely sugar, milk powder, margarine, and eggs then molded into a baking dish and baked in the oven until cooked. The purpose of the study is to find out how to make cookies from banana flour and dates, Knowing the acceptability of banana flour cookies in terms of organoleptic tests including color, pores, aroma, texture, taste and level of preference, To find out the quality of processed cookies from the best formula. In this study, the data analysis technique used One-way Anava. This one-way anava is used to test the average, effect of treatment from a trial using one factor, where one factor has three or more groups. This research uses experimental methods. The number of researchers was 50 panelists.

Based on the results of data analysis, it can be concluded that each treatment of adding 0%, 20%, 40%, 60% banana flour has an influence on Cookies in terms of taste, color, aroma, texture, and acceptability. The results of the study using organoleptic tests showed that the date combination banana flour cookies product people prefer date combination banana flour cookies contained in the X3 sample formula with a substitute of 40% banana flour.

The difference in acceptability in the four types of cookie treatment with the addition of banana flour. Suggestion: research is useful for the community, cake (cookies) entrepreneurs, students in the field of culinary to develop innovative products.

Keywords: *Cookies, Banana flour, Date*