



RINGKASAN

ANNIDA FITRI NUR'AINI. Modifikasi Produk *Spinach Cookies* Tepung Mocaf. *Products Modification of Spinach Cookies from Mocaf Flour*. Dibimbing oleh RINA MARTINI

Cookies merupakan jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat. Konsumsi rata-rata *cookies* termasuk cukup di Indonesia, tahun 2011-2015 memiliki perkembangan konsumsi rata-rata sekitar 24,22% lebih tinggi dibandingkan rata-rata konsumsi kue basah 17,78%. Semakin banyak permintaan akan produk *cookies*, penggunaan bahan baku pembuatan *cookies* yaitu tepung terigu akan terus meningkat dan harga tepung terigu yang tersedia di pasaran juga semakin tinggi. Ketergantungan pada tepung terigu mengakibatkan meningkatnya jumlah impor untuk komoditas gandum tersebut. Sehingga tingkat permintaan tepung terigu di Indonesia cukup tinggi, baik oleh industri atau rumah tangga. Pada tahun 2016 impor tepung terigu untuk kebutuhan konsumsi berdasarkan Data Pusat Statistik (BPS) sebesar 8,3 juta ton sedangkan pada tahun 2017 impor terigu diperkirakan mencapai sekitar 8,71 juta ton hingga 8,79 juta ton. Oleh sebab itu, perlu adanya terobosan baru dengan alternatif tepung lain untuk mengurangi ketergantungan konsumsi terhadap tepung terigu.

Salah satu alternatifnya adalah dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu adalah singkong. Singkong merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang dapat ditemukan hampir di seluruh daerah. Berdasarkan data BPS produksi ubi kayu Indonesia tahun 2014 mencapai 24,56 juta ton. Tepung mocaf merupakan salah satu jenis tepung lokal yang telah difermentasi menggunakan mikroba bakteri asam laktat (BAL). Bayam adalah salah satu jenis sayuran daun yang banyak mengandung vitamin dan mineral. Daun Bayam (*Amaranthus hibrydus*) merupakan sayuran daun yang banyak mengandung gizi, antara lain protein, mineral, kalsium, zat besi, vitamin A dan C. Karena kandungan gizinya yang tinggi, maka bayam sering disebut sebagai raja sayuran atau *king of vegetable*.

Pengembangan Produk dimulai pada bulan Oktober 2020 - Desember 2020. Pembuatan produk dan pengambilan data dilakukan di rumah yang berlokasi di Jalan Cempaka Raya nomor 34, Cisauk, Kabupaten Tangerang, Banten.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah menciptakan pengembangan produk modifikasi yaitu *Spinach Cookies* Tepung Mocaf yang terbuat dari tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu. Tujuan khusus dari laporan akhir ini adalah mengkaji proses pembuatan modifikasi produk *Spinach Cookies* Tepung Mocaf, menghitung kandungan gizi produk serta menganalisis hasil uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur. Uji organoleptik dilakukan secara hedonik oleh 25 panelis Hasil analisis uji organoleptik *Spinach Cookies* Tepung Mocaf dengan dua pembandingnya menggunakan uji Kruskal-wallis yang menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan nyata pada parameter warna dan aroma antara *Spinach Cookies* Tepung Mocaf dengan dua produk pembandingnya. Namun, ada perbedaan nyata pada parameter rasa dan tekstur.

Kata Kunci : bayam, *cookies*, modifikasi produk, tepung mocaf.