



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

DINA MUSTAQIMA Pengembangan Produk Modifikasi *Cochi Cookies* dengan Penggunaan Biji Chia sebagai Emulsifier. *The Development Modified Products Cochi Cookies with the Use of Chia Seed as an Emulsifier*. Dibimbing oleh RINA MARTINI.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah menciptakan suatu produk pangan modifikasi dengan memanfaatkan biji chia untuk dijadikan emulsifier dalam pembuatan produk *Cochi Cookies* (*corn flakes with chia seed cookies*). Tujuan khususnya adalah mengkaji proses pengolahan produk *Cochi Cookies*, mengkaji pengaruh biji chia sebagai emulsifier terhadap penampakan, warna, aroma, rasa dan tekstur produk modifikasi *Cochi Cookies* melalui uji organoleptik, serta mengetahui kandungan zat gizi produk *Cochi Cookies* melalui uji laboratorium.

Cochi Cookies merupakan suatu produk pangan modifikasi dari produk *corn flakes cookies*, dimana bahan telur yang memiliki fungsi sebagai emulsifier akan digantikan oleh biji chia. Biji chia memiliki karakteristik fisik khas yang mengarah pada potensi penggunaannya dalam industri pangan yaitu mampu membentuk gum (gel). Hal ini menjadikan biji chia berpotensi untuk digunakan sebagai emulsifier dalam pembuatan produk pangan. Proses pembuatan *Cochi Cookies* meliputi pembuatan gum (gel) biji chia dengan menghaluskan biji chia putih kemudian dicampur dengan air dengan perbandingan 1 : 3, pembuatan adonan, pencetakan adonan, pemanggangan, dan pengemasan.

Uji organoleptik dilakukan terhadap *Cochi Cookies* dengan dua produk pembandingnya yaitu *corn flakes cookies* menggunakan telur, dan *corn flakes cookies* menggunakan biji chia hitam. Uji organoleptik dilakukan oleh 30 panelis tidak terlatih. Hasil analisis data uji organoleptik menggunakan uji Kruskal-wallis menunjukkan tidak ada perbedaan yang nyata pada parameter penampakan, rasa, dan tekstur antara *Cochi Cookies* dengan dua produk pembandingnya. Namun, ada perbedaan yang nyata pada parameter warna dan aroma. Berdasarkan nilai rata-ratanya, penampakan, warna, aroma, dan tekstur produk *Cochi Cookies* termasuk dalam kategori disukai, sedangkan rasa *Cochi Cookies* termasuk dalam kategori sangat disukai oleh para panelis.

Uji laboratorium produk dilakukan di Unit Laboratorium Jasa Pengujian, Kalibrasi, dan Sertifikasi, Kampus IPB Baranangsiang, Bogor. Uji ini dilakukan untuk mengetahui kandungan zat gizi protein, lemak dan karbohidrat produk *Cochi Cookies* dengan dua produk pembandingnya. Berdasarkan hasil uji laboratorium, setiap 100 g produk *Cochi Cookies* mengandung protein 7,72 g, lemak 30,88 g, dan karbohidrat 57,38 g, sehingga satu takarin saji *Cochi Cookies* seberat 33 g memiliki kandungan zat gizi protein 2,5 g, lemak 10,1 g, dan karbohidrat 18,9 g.

Kata kunci : biji chia, *corn flakes cookies*, emulsifier, pengembangan produk