

ABSTRACT

THE EFFECT OF SUBSTITUTION OF CASSAVA LEAF FLOUR ON THE PREFERENCE OF MOCAF COOKIES AND ANALYSIS OF THE CALCULATION OF THE COST OF GOODS SOLD (COGS)

By

SHOLEHA TULLAILA

Cookies mocaf substitution of cassava leaf flour is a diversification of processed food that utilizes local food ingredients in the form of mocaf and cassava leaf flour as a good source of nutrition. This study aims to obtain the best ingredient formulation that produces cookies with the preferred sensory properties and the right cost of production. In this study, mocaf was substituted with cassava leaf flour at various ratios (100:0; 97:3; 94:6; 91:9; 88:12; dan 85:15). The results showed that the substitution of mocaf with cassava leaf flour at the 96:4 and 91:9 are the ratios chosen in making cookies. Cookies ratio of 94:6 have a characteristic olive green color (2,84); slightly distinctive aroma of cassava leaves (3,06); crunchy texture (3,94); and non-bitter aftertaste (3,53). Cookies ratio of 91:9 have a characteristic olive green color (3,38); slightly distinctive aroma of cassava leaves (3,47); crunchy texture (3,53); and slightly bitter aftertaste (3,09). The two selected cookies had the preferred color, aroma, texture, aftertaste, and overall. Cookies ratio of 94:6 contained water, ash, protein, dietary fiber, and iron, respectively, namely 1,94%; 0,77%; 3,34%; 36,13%; and 0,0055%. Cookies ratio of 91:9 contained water, protein ash, dietary fiber, and iron, respectively, namely 2,19%; 0,80%; 3,79%; 23,95%; and 0,0074%. The cost of the goods sold of the two cookies is IDR 34.557,40 and IDR 34.643,11 each 220 gram, respectively.

Key words: cookies, mocaf flour, cassava leaf flour, sensory, COGS

ABSTRAK

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG DAUN SINGKONG TERHADAP KESUKAAN COOKIES MOCAF DAN ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI (HPP)

Oleh

SHOLEHA TULLAILA

Cookies mocaf substitusi tepung daun singkong merupakan diversifikasi olahan pangan yang memanfaatkan bahan pangan lokal berupa mocaf dan tepung daun singkong sebagai sumber gizi yang baik. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi bahan terbaik yang menghasilkan cookies dengan sifat sensori yang disukai dan harga pokok produksi yang tepat. Pada penelitian ini mocaf akan disubstitusikan dengan tepung daun singkong pada berbagai rasio (100:0; 97:3; 94:6; 91:9; 88:12; dan 85:15). Hasil menunjukkan bahwa substitusi mocaf dengan tepung daun singkong pada rasio 94:6 dan 91:9 merupakan rasio terpilih dalam pembuatan cookies. Cookies rasio 94:6 memiliki karakteristik warna hijau olive (2,84); aroma agak khas daun singkong (3,06); tekstur renyah (3,94); dan aftertaste tidak pahit (3,53). Cookies rasio 91:9 memiliki karakteristik warna hijau olive (3,38); aroma agak khas daun singkong (3,47); tekstur renyah (3,53); dan aftertaste agak pahit (3,09). Kedua cookies terpilih memiliki warna, aroma, tekstur, aftertaste, dan keseluruhan yang disukai. Cookies rasio 94:6 mengandung air, abu, protein, serat kasar, dan zat besi secara berturut-turut yaitu 1,94%; 0,77%; 3,34%; 36,13%; dan 0,0055%. Cookies rasio 91:9 mengandung air, abu protein, serat kasar, dan zat besi secara berturut-turut yaitu 2,19%; 0,80%; 3,79%; 23,95%; dan 0,0074%. Harga pokok produksi kedua cookies tersebut masing-masing adalah Rp 34.557,40 dan Rp 34.643,11 per 220 gram.

Kata kunci: cookies, tepung mocaf, tepung daun singkong, sensori, HPP