

ABSTRACT

SENSORY AND CHEMICAL CHARACTERISTICS OF COOKIES BASED ON MANGROVE FLOUR (*Bruguiera gymnorrhiza*)

By

Agnes Relita Maryati Br Simamora

This research aims to determine the best formulation of cookies based on lindur mangrove flour based on sensory tests and determine the composition of the water content test and white degree test of cookies based on lindur mangrove flour. The research was conducted with a Complete Randomized Block Design (RAKL) with one factor and four replications consisting of 6 levels lindur flour addition of 0% (P1), 10% (P2), 20% (P3), 30% (P4), 40% (P5), dan 50% (P6). The results of the sensory testing showed that cookies with an addition of 30% (P4) gave the best overall acceptance. The best water content test for cookies base on lindur mangrove flour was 1.244% and the whiteness test for cookies on lindur mangrove flour was 24.175%.

Key words: Cookies, Lindur mangrove flour, Sensory, Whiteness

ABSTRAK

KARAKTERISTIK SENSORI DAN KIMIA *COOKIES* BERBASIS TEPUNG MANGROVE JENIS LINDUR (*Bruguiera gymnorrhiza*)

Oleh

Agnes Relita Maryati Br Simamora

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi terbaik dari *cookies* berbasis tepung mangrove lindur berdasarkan uji sensori dan mengetahui komposisi uji kadar air dan uji derajat putih dari *cookies* berbasis tepung mangrove lindur. Penelitian dilakukan dengan rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan satu faktor dan empat kali ulangan yang terdiri dari 6 taraf konsentrasi penambahan tepung lindur sebesar 0% (P1), 10% (P2), 20% (P3), 30% (P4), 40% (P5), dan 50% (P6). Hasil pengujian sensori menunjukkan bahwa *cookies* dengan penambahan 30% (P4) yang memberikan penerimaan keseluruhan terbaik. Uji kadar air dari *cookies* berbasis tepung mangrove lindur yang terbaik adalah sebesar 1,244% dan uji derajat putih dari *cookies* berbasis tepung mangrove lindur adalah sebesar 24,175%.

Kata kunci: *cookies*, tepung mangrove lindur, sensori, derajat putih