

## ABSTRAK

**ANNISA KHAIRANI PRAYANA. 1200619. “STUDI PENAMBAHAN TEPUNG CASSAVA PADA PRODUK *COOKIES* DAN PENGARUHNYA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN”. AGUS SUDONO. SE.,MM., sebagai pembimbing pertama dan CHRISTIAN H. RUMAYAR. S.Sos., M.M.Par., sebagai pembimbing kedua.**

Penelitian yang dilakukan dengan membuat inovasi baru terhadap *cookies* berbahan dasar tepung *cassava* dan ingin mengetahui respon konsumen terhadap *cookies* yang telah diinovasi. Pengujian dilakukan dengan tiga perlakuan konsentrasi tepung *cassava*. Peneliti ingin membantu upaya pemerintah dalam upaya mengurangi import tepung terigu. Dengan mengolah singkong menjadi tepung singkong yang merupakan pangan lokal Indonesia. Tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui formulasi resep terbaik, mengetahui harga jual produk *cookies cassava*, dan mengetahui daya terima konsumen dengan menggunakan uji organoleptik dan hedonik. Metode yang digunakan adalah deskriptif eksperimental. Penelitian ini menggunakan 15 panelis terlatih dan 50 panelis konsumen dengan menggunakan uji ANOVA dan LSD untuk pengujian organoleptik dan hedonik. Hasil yang didapatkan diolah menggunakan SPSS statistik 22. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa konsentrasi 0% tepung terigu dan 100% tepung *cassava* atau CC 1, disukai oleh panelis ahli dan konsumen dinilai dari lima karakteristik yaitu, aroma, tekstur, rasa, penampilan fisik, dan warna dengan respon konsumen menunjukkan skor 949 point yang berarti diterima. Saran dari penelitian ini yaitu, inovasi produk *cookies* bisa divariasikan dengan penambahan tepung lain seperti tepung talas, tepung ubi dll, memperbaiki bentuk *cookies* agar terlihat sama ukurannya satu dengan yang lainnya, memberi nama atau *brand* untuk tepung *cassava*, dan yang terakhir bagi para pengusaha atau pemerhati kuliner perlu mengembangkan bahan baku lokal sebagai komposisi pembuatan produknya, dan dapat mengembangkan produk lokal kepada masyarakat.

**Kata kunci: tepung, *cassava*, *cookies*, uji daya terima.**

Annisa Khairani Prayana, 2016

*Studi Penambahan Tepung Cassava Pada Produk Cookies Dan Pengaruhnya Terhadap Daya Terima Konsumen*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

## **ABSTRACT**

**ANNISA KHAIRANI PRAYANA. 1200619. “ADDITIONAL STUDIES ON THE PRODUCT CASSAVA FLOUR COOKIES AND EFFECT ON CONSUMER POWER RECEIVED . AGUS SUDONO. SE.,MM., As first counselor and CHRISTIAN H. RUMAYAR. S.Sos., M.M.Par., As second counselor.**

The study was performed with make new innovations to cookies uranium-based flour cassava and want to know response the customers to cookies that has been in innovation. Testing completed in three treatment concentration flour cassava. Researchers want to help government efforts in the effort to reduce import wheat flour. By processing cassava become cassava meal that is local food indonesia. The purpose of research is know formulation the best recipe, know about the price of selling products cassava cookies, and he knows power received consumers with use test organoleptik and hedonik. Methods used is descriptive experimental. This research using 15 the panel trained and 50 the panel consumers with use test anova and lsd for testing organoleptik and hedonik. Results obtained processed using spss statistics 22 .Based on the research done got that concentration 0 % white flour and 100 % flour cassava or cc 1 , favored by the panel experts and consumers discerned from five characteristic namely , scent , texture , think , physical appearance , and color of its response consumers showed a score 949 point that means diterima. saran of the study is , product innovation cookies can varied by the addition of flour other farinaceous taro , flour sweet etc , fix the form of cookies to look measure the same with each other , give the name or brand to flour cassava , and the last for the entrepreneur or observers culinary need to develop raw materials local as a composition making their products , and can develop local products to the community .

**Keywords : flour , cassava , cookies , and acceptance test .**