

**INOVASI PRODUK COOKIES EMPING MELINJO BEBAS GLUTEN
(GLUTEN FREE) DENGAN PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR**

CILEMBU

Oleh

Intan Setiawati

1305701

ABSTRAK

Bidang kuliner, diperlukan inovasi produk yang baru. Berdasarkan hasil studi pendahuluan diketahui bahwa luas panen serta konsumsi terhadap ubi jalar cilembu mengalami penurunan dan tidak stabil. Hal yang sama terjadi terhadap konsumsi emping melinjo yang setiap tahunnya mengalami penurunan. Oleh karena itu, peneliti mengolah hasil panen emping melinjo dan ubi jalar cilembu menjadi bahan dasar makanan pengganti tepung terigu. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi resep cookies emping melinjo bebas gluten (*gluten free*) dengan penggunaan tepung ubi jalar cilembu dan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap cookies emping melinjo bebas gluten (*gluten free*) dengan penggunaan tepung ubi jalar cilembu. Metode penelitian yang digunakan dalam proses penelitian ini adalah eksperimental. Penelitian yang digunakan peneliti adalah rancangan percobaan yaitu membuat produk dari bahan utama tepung ubi jalar cilembu dan emping melinjo. Untuk mengetahui penilaian terhadap rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan warna perlu dilakukan uji organoleptik pada panelis ahli dan panelis konsumen. Selanjutnya dilakukan tahap uji hedonik dengan perolehan nilai rata-rata pada CEMBGUJ 1 sebesar 20,40, CEMBGUJ 2 sebesar 16,33, CEMBGUJ 3 sebesar 15,07. Sedangkan untuk hasil daya terima konsumen cookies emping melinjo bebas gluten yang dilakukan kepada 100 orang panelis konsumen menghasilkan skor total 1965 yang berada tepat di kelas interval pada skala 1701- 2100. Maka dapat disimpulkan bahwa produk cookies emping melinjo bebas gluten diterima oleh konsumen.

Kata Kunci: Tepung Ubi Jalar Cilembu, Emping Melinjo, *Gluten Free*

**PRODUCT INNOVATION GLUTEN FREE EMPING MELINJO COOKIES
WITH THE USE OF SWEET POTATO FLOUR *cilembu***

by

Intan Setiawati

1305701

ABSTRACT

*In culinary, it takes product innovation a new one. Based on study given that the area of harvest as well as consumption of sweet potato *cilembu* is unstable. The same happened to the consumption of *emping melinjo* which each year has decreased. Therefore, the researchers process the crop *emping melinjo* and sweet potato *cilembu* as a basic meal replacement wheat flour. The research aims to get the formulation to be the recipe for gluten free *emping melinjo* cookies with use of sweet potato flour *cilembu* and to know the effort of consumers of gluten free *emping melinjo* cookies with use of sweet potato flour *cilembu*. The research method used in the process of this research is experimental. In this research, researchers conducted a trial which is making products from sweet potato flour *cilembu* and *emping melinjo*. To know an assessment of the test aroma, texture, appearance, and colour to the organoleptic to the panelists and consumers. Furthermore, the results of the test hedonic CEMBGUJ 1 is 20,40, CEMBGUJ 2 is 16,33, CEMBGUJ 3 is 15,07. As for the resources received by consumers of gluten free *emping melinjo* cookies with use of sweet potato flour *cilembu* is done to 100 of the panelists consumers of 1965, which is right in class intervals on the scale of 1701-2000. The conclusion is that the product of gluten free *emping melinjo* cookies with use of sweet potato flour *cilembu* are received by the consumers.*

Keyword : Sweet Potato Flour Cilembu, Emping Melinjo, Gluten Free

