

ABSTRAK

Sinta Nur Laila, Analisis Kadar Serat pada Formulasi “Colitsing” Cookies Kulit Singkong (*Manihot Esculent*) Menggunakan Metode Gravimetri. Dibimbing oleh Elok Widayanti, S.Si., M.Si

Singkong merupakan tumbuhan berakar yang memiliki banyak cabang dan berkembang menjadi umbi yang dapat dimakan. Bagian singkong yang kurang dimanfaatkan oleh masyarakat adalah pada kulitnya. Kandungan kulit singkong yang tertinggi terdapat pada serat kasarnya yang dapat meningkatkan kebutuhan serat dalam tubuh. Oleh karena itu, dibuat inovasi makanan cookies dari kulit singkong. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima organoleptik dan kadar serat pada cookies kulit singkong. Penelitian ini bersifat eksperimen, menggunakan rancangan rancangan acak lengkap (RAL) satu faktorial dengan 4 taraf (20%, 40%, 60%, dan 100%). Terdapat 5 kelompok perlakuan P1, P2, P3, P4, P5. Mutu sensori dianalisis dengan tingkat kesukaan dengan 5 skala yaitu 1 : sangat suka, 2 : suka, 3 : netral, 4 : tidak suka, 5 : sangat tidak suka. Uji Friedman test menunjukkan bahwa penambahan kulit singkong ada perbedaan perlakuan terhadap parameter warna, aroma, tekstur dan rasa (p value $< 0,05$) sehingga dilanjutkan dengan uji Wilcoxon. Hasil daya terima *cookies* kulit singkong berdasarkan organoleptik warna, aroma, rasa, dan tekstur yang dilakukan 30 panelis tidak terlatih menyukai *cookies* kulit singkong pada perlakuan 3 yaitu dengan formulasi tepung terigu 60% dan tepung kulit singkong 40%. Uji kadar serat menggunakan metode gravimetri, menghasilkan nilai rata-rata yang memenuhi standart yaitu pada perlakuan 3 (6,47%), perlakuan 4 (8,09%), dan perlakuan 5 (10,67%). Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan 3 adalah perlakuan terbaik mulai dari uji organoleptik maupun uji kadar serat, sehingga menghasilkan produk olahan cookies yang memiliki kadar serat yang baik dan banyak diminati masyarakat.

Kata Kunci : Serat Kasar, Cookies Kulit Singkong, Organoleptik, Gravimetri.