

## ***ABSTRACT***

In general, cookies have a sweet and savory taste made from wheat flour, eggs, refined sugar, and fat and then mixed together to form a dough that is ready to be printed on a baking sheet and then in the oven. In the wheat flour there is gluten which typically distinguish wheat flour with other flour such as taro flour. Taro flour can produce a more durable product because of its high water binding power. Taro flour contains a fairly high nutrient when compared with other tuber bulbs. The content in taro flour includes calcium (CA) and posfor (P) from taro flour which is quite high and higher than rice.

The object of this research is cookies with taro flour substance. The variables in this study include independent variables, namely substitution of taro flour at the level of 80% (X1), 90% (X2), and 100% (X3), as well as dependent variables include the level of preference to color, taste, texture, aroma, . The control variables in this study are the condition of materials, equipment used, process of manufacture, freezing preservation, and pengovenan. The research method used experimental method.

The best product based on selected respondent level of product X3 (substitution with 100% flour taro) with acceptance of favorite level that is like. Cookies X3 products with acceptance criteria for color are brown, good aroma, non-hard texture and flavor.

Keywords: frozen cookies, taro flour

## ABSTRAKSI

Pada umumnya *cookies* memiliki rasa yang manis dan gurih terbuat dari tepung terigu, telur, gula halus, dan lemak kemudian dicampur menjadi satu hingga membentuk adonan yang siap dicetak diatas loyang kemudian di oven. Di dalam tepung terigu terdapat gluten yang secara khas membedakan tepung terigu dengan tepung lainnya misalnya tepung talas. Tepung talas dapat menghasilkan produk yang lebih awet karena daya mengikat airnya tinggi. Tepung talas mengandung gizi yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan tepung umbi-umbi lainnya. Kandungan dalam tepung talas meliputi kalsium (CA) dan posfor (P) dari tepung talas yang cukup tinggi dan lebih tinggi dibanding beras.

Obyek penelitian ini adalah *cookies* dengan substusi tepung talas. Variabel dalam penelitian ini meliputi variabel bebas yaitu substitusi tepung talas pada tingkat 80% (X1), 90% (X2), dan 100% (X3), serta variabel terikat meliputi tingkat kesukaan terhadap warna, rasa, tekstur, aroma, kesukaan secara umum. Variabel kontrol pada penelitian ini adalah kondisi bahan, peralatan yang digunakan, proses pembuatan, pengawetan pembekuan, dan pengovenan. Metode penelitian menggunakan metode eksperimen.

Produk terbaik berdasarkan tingkat kesukaan responden terpilih produk X3 (substitusi dengan 100% tepung talas) dengan penerimaan tingkat kesukaan yaitu suka. Produk *Cookies* X3 dengan kriteria penerimaan terhadap warna adalah coklat, aroma baik, tekstur tidak keras dan rasa yang pas.

Kata kunci : *frozen cookies*, tepung talas