

## ABSTRACT

*This study aimed to determine: 1). How the formula cookies were rich in fiber made from tempe flour, preferred by panelists based on organoleptic test, 2). How the physical characteristics of cookies rich in fiber produced from raw tempe flour. The experimental design used in this study was the design of "single variable design", that was all factors remain the same except the treatment to be compared to its effect. From the experimental results it could be concluded that the addition of tempe flour affected the quality characteristics of cookies and panelist preferences. The average tempe cookies favored by panelists were X1 with the highest acceptance criteria to the color was brownish yellow, the aroma was quite flavorful tempe, the flavor was quite sweet and tasty enough tempe, the texture was quite soft, the crispness was quite crunchy.*

*Keywords: tempe, cookies, flavor*

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1). bagaimana formula *cookies* kaya serat berbahan baku tepung tempe, yang disukai panelis berdasarkan uji organoleptik, 2). bagaimana karakteristik fisik *cookies* kaya serat yang dihasilkan berbahan baku tepung tempe. Desain eksperimen yang digunakan dalam penelitian ini adalah desain “pola faktor tunggal” (*single variable design*), yaitu semua faktor tetap sama kecuali perlakuan yang hendak dibandingkan pengaruhnya. Dari hasil eksperimen dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung tempe mempengaruhi karakteristik mutu *cookies* dan kesukaan panelis. *Cookies* tempe rata-rata yang disukai oleh panelis adalah X1 dengan kriteria penerimaan tertinggi terhadap warna adalah kuning kecoklatan, aroma adalah cukup beraroma tempe, rasa adalah cukup manis dan cukup berasa tempe, tekstur adalah cukup lembut, kerenyahan adalah cukup renyah.

Kata kunci: tempe, *cookies*, rasa