

ABSTRAK

Tanaman bayam (*Amaranthus spp.*) atau sayur bayam adalah salah satu jenis sayuran yang sangat tidak asing bagi masyarakat hampir semua kalangan mengenal dan mengkonsumsi sayur jenis daun ini. Memiliki banyak nutrisi yang diperlukan oleh tubuh, harganya terjangkau dan mudah diperoleh. *Cookies* adalah salah satu makanan jenis kue kering yang banyak sekali variasi dan rasa, digemari oleh semua kalangan baik anak-anak maupun orang dewasa. Namun tidak sedikit *cookies* yang beredar di masyarakat saat ini adalah *cookies* yang lebih mementingkan penampilan dan rasanya saja, kurang begitu memperhatikan dari segi kesehatan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui cara pembuatan *cookies* dengan penambahan puree bayam yang paling disukai panelis. Metode penelitian ini penulis menggunakan metode variable tunggal dimana metode ini hanya membedakan objek yang akan diteliti saja (puree bayam) dan menyamakan semua bahan yang lainnya, penambahan puree bayam yaitu 35 gram, 70 gram dan 95 gram. *Cookies* bayam dibuat dengan cara: membuat puree bayam terlebih dahulu yaitu dan bayam dicuci bersih kemudian diblender hingga halus setelah itu untuk mengurangi kadar air yang terdapat pada bayam gunakan saringan agar kandungan air berkurang. Kemudian untuk membuat adonan *cookies* mixer bahan margarin dan telur dalam loyang kemudian tambahkan susu bubuk dan gula halus setelah warna menjadi pucat tambahkan tepung terigu dan tepung maizena mixer hingga adonan tercampur dengan rata dan halus. Setelah itu tambahkan chocochips kedalam adonan campur hingga rata menggunakan tangan, kemudian tambahkan puree bayam aduk adonan menggunakan tangan hingga tercampur dengan sempurna setelah itu dicetak dan di oven dengan suhu 170° dan waktu 50 menit.

Berdasarkan tingkat kesukaan responden terpilih X1 dengan penambahan puree bayam sebanyak 35 gram dan X2 dengan penambahan puree bayam sebanyak 70 gram dengan penerimaan tingkat kesukaan yaitu cukup suka. Produk X1 dengan penerimaan rasa yaitu cukup manis dan cukup berasa bayam, warna adalah cukup coklat dan kehijauan, tekstur adalah lembut (halus), kerenyahan adalah cukup renyah.

Kata kunci : *cookies*, *bayam*, *Amaranthus spp.*.

ABSTRACT

Spinach plants (*Amaranthus spp.*) Or spinach vegetables is one type of vegetables that is not familiar to the community almost all people know and consume this type of leaf vegetables. Having many nutrients needed by the body, the price is affordable and easy to produce. Cookies are one type of dry food that is a lot of variety and taste, favored by all circles both children and adults. But not a few cookies are in the community today are the cookies are more concerned with the appearance and taste, less care in terms of health.

The purpose of this study is to find out how to make cookies with the addition of puree spinach is the most preferred by the respondents. This research method writer use method single variable where this method only distinguish object to be researched only (puree spinach) and equate all other ingredients, addition of puree spinach that is 35 gram, 70 gram and 95 gram. Spinach cookies are made by: make a spinach puree first and spinach is washed and then blended until smooth after that to reduce the water content found in spinach use the filter to reduce the water content. Then to make the dough mixture of margarine and egg in a baking sheet then add milk powder and refined sugar after the color becomes pale, add flour and cornstarch mixer until the dough is mixed smooth and smooth. After that add the chocochips into the mixture until smooth with the hands, then add the spinach puree stir the dough using the hand until mixed perfectly, after it was printed and in an oven with a temperature of 170 ° and time 50 minutes.

Based on the preferred level of respondents X1 with the addition of puree spinach as much as 35 grams and X2 with the addition of puree spinach as much as 70 grams with acceptance of the favorite level is quite like. Product X1 with taste acceptance is quite sweet and taste enough spinach, the color is quite brown and greenish, the texture is soft (smooth), the crispness is quite crunchy.

Keywords: **cookies, spinach, Amaranthus spp.**