

ABSTRAK

KAJIAN SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK *COOKIES* REMPAH DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAGING BUAH PALA (*Myristica fragrans*)

Nabila Shellawaty Latulanit dibawah bimbingan Nurjanna Albaar dan Hamidin
Rasulu
Program Studi Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Khairun Ternate 2021

ABSTRAK

Ekstrak dari daging buah pala dapat dijadikan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *cookies* rempah. *Cookies* rempah merupakan produk makanan yang dikeringkan dengan cara dioven. *Cookies* rempah terbuat dari tepung terigu, gula, dan mentega. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi pembuatan *cookies* rempah dengan penambahan ekstrak daging buah pala yang terbaik. Metode Penelitian ini Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor tunggal yaitu penambahan ekstrak daging buah pala dengan 5 taraf perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga memperoleh $5 \times 3 = 15$ unit percobaan. Perlakuan terdiri dari 5 perlakuan yaitu formulasi ekstrak daging buah pala 0% dan tepung terigu 100% (P0), formulasi ekstrak daging buah pala 10% dan tepung terigu 90% (P1), formulasi ekstrak daging buah pala 20% dan tepung terigu 80% (P2), formulasi ekstrak daging buah pala 30% dan tepung terigu 70% (P3), dan formulasi ekstrak daging buah pala 40% dan tepung terigu 60% (P4). Parameter yang meliputi analisa sifat kimia meliputi : kadar air, kadar abu, protein, karbohidrat, lemak, dan uji antioksidan. Sedangkan analisa uji organoleptik meliputi : rasa, tekstur, warna, dan aroma. Perlakuan terbaik terdapat pada formulasi ekstrak daging buah pala 40% dan tepung terigu 60% pada perlakuan P4.

Kata kunci : *Cookies rempah, Ekstrak Daging Buah Pala, Sifat Kimia dan Organoleptik.*

ABSTRACT

STUDY OF PHYSYCHOCHEMICAL AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF SPRAIN COOKIES WITH ADDITION OF PALA FRUIT MEAT EXTRACT (Myristica fragrans)

Nabila Shellawaty Latulanit is under the guidance of Nurjanna Albaar and Hamidin Rasulu

Program Study of Agricultural Product Technology
Faculty of Agriculture, Khairun University Ternate 2021

ABSTRACT

Extract from the nutmeg flesh can be used as an additional ingredient in making *cookies* spice. *cookies* Spiceare food products that are dried by oven. *cookies* Spiceare made from wheat flour, sugar and butter with a moisture content of less than 5% and can be stored for quite a long time. This study aims to determine the formulation for making *cookies* spicewith the addition of the best nutmeg pulp extract. This research method was completely randomized design (CRD) with a single factor, namely the addition of nutmeg pulp extract with 5 treatment levels and 3 replications to obtain $5 \times 3 = 15$ experimental units. The treatments consisted of 5 treatments, namely 0% nutmeg and 100% wheat flour (P0), 10% nutmeg pulp and 90% wheat flour (P1), 20% nutmeg pulp and 80% wheat flour. (P2), 30% nutmeg pulp and 70% wheat flour (P3), and 40% nutmeg pulp and 60% wheat flour extract formulation (P4). Parameters covering chemical properties analysis include: moisture content, ash content, protein, carbohydrate, fat, and antioxidant tests. While the organoleptic test analysis includes: taste, texture, color, and aroma. The best treatment was found in the formulation of 40% nutmeg pulp and 60% wheat flour in treatment P4

Keywords : *Spice Cookies, Nutmeg Extract, Chemical and Organoleptic Properties.*