

**ANALISIS KADAR SERAT, KALSIMUM, DAN DAYA TERIMA  
COOKIES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG  
PEPAYA DAN PUREE KURMA**

**Ardhiani Ayu Puspitarini**

**36.2015.7.2.1163**

**ABSTRAK**

**Latar belakang:** Remaja membutuhkan camilan bergizi yang memadai. Cookies adalah salah satu produk makanan ringan terbaik yang dimintai oleh remaja, terbuat dari tepung protein rendah dan dibuat dengan cara dipanggang sampai keras, kue akan terasa renyah saat dimakan. Untuk menambah kandungan gizi cookies, tepung pepaya dan puree kurma adalah solusi untuk meningkatkan serat makanan, kandungan kalsium, dan daya terima cookies. **Tujuan:** Menganalisis pengaruh penambahan tepung pepaya dan puree kurma terhadap serat makanan, kandungan kalsium, dan tingkat daya terima cookies. **Metode:** Jenis penelitian menggunakan desain rancangan acak lengkap dengan dua kali pengulangan. Pembuatan cookies menggunakan 4 formulasi, ada formulasi kontrol tepung pepaya : puree kurma, (PD1 10%: 30%), (PD2 20%: 20%) dan (PD3 30%: 10%). Metode yang digunakan untuk menentukan kadar serat pangan adalah metode multienzimatic, kadar kalsium ditentukan dengan menggunakan titrasi permanganometri dan daya terima cookies menggunakan uji hedonik pada warna, aroma, rasa dan tekstur oleh 90 panelis. **Hasil:** Total kandungan serat pangan tertinggi adalah formulasi PD3 15.9g / 100g. Cookies dengan kandungan kalsium tertinggi adalah formulasi PD3 0,95g / 100g. Tingkat daya terima cookies menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai cookies dengan formulasi PD2. **Kesimpulan:** Substitusi cookies dengan tepung pepaya dan puree kurma meningkatkan kadar serat pangan dan kadar kalsium cookies.

**Keywords:** *cookies, kalsium, puree kurma, tepung pepaya*

# ANALYSIS OF FIBER, CALCIUM AND ACCEPTABILITY COOKIES WITH PAPAYA FLOUR AND DATES PUREE SUBSTITUTION

**Ardhiani Ayu Puspitarini**

**36.2015.7.2.1163**

## ABSTRACT

**Background:** Adolescents need adequate nutritious snacks. Cookies are one of the best snack products, made from low protein and flour than roasting until hard, cookies will taste crunchy when eaten. To make it more nutritious, papaya flour and dates puree is a solution to increase dietary fiber, calcium content and acceptability of cookies. **Objective:** Analysing the effect of papaya flour and dates puree substitution in dietary fiber, calcium content and acceptability of cookies. **Methods:** The type of research used complete randomized design with two repetitions. Making cookies using 4 formulations, there are control formulation papaya flour: dates puree, (PD1 10%: 30%), (PD2 20%: 20%) and (PD3 30%: 10%). The method used to determine dietary fiber content was multienzymatic method, calcium content was determined using permanganometric titration and acceptability was determined using hedonic test on colour, flavor, taste and texture by 90 panelists. **Results:** The highest total dietary fiber content was PD3 15.9g/100g. The highest calcium content cookies was PD3 0.95g/100g. The acceptability of cookies showed that panelists preferred cookies with PD2 formulation. **Conclusion:** Substitution with papaya flour and dates puree increased the level of dietary fiber and calcium content of cookies.

**Keyword :** *calcium, cookies, dates puree, fiber, papaya flour*