

**UJI KANDUNGAN GIZI DAN UJI ORGANOLEPTIK KUE KERING  
DENGAN VARIASI SUBSTITUSI TEPUNG KULIT SINGKONG  
(*Manihot esculenta* Crantz)**

**Nadhia Ratri Atmaka**

**Universitas Sanata Dharma**

**2019**

**ABSTRAK**

Kue kering merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan bertekstur padat. Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan kue kering yaitu tepung terigu. Salah satu bahan yang dapat menggantikan sebagian tepung terigu yaitu tepung kulit singkong. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui potensi tepung kulit singkong untuk digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kue kering, mengetahui perbandingan tepung kulit singkong dan tepung terigu yang disukai oleh panelis dan yang memiliki kandungan gizi tertinggi kemudian dibandingkan dengan SNI.

Variasi perbandingan antara tepung terigu dan tepung kulit singkong pada perlakuan P sebesar 70% : 30%, perlakuan Q sebesar 55% : 45%, perlakuan R sebesar 40% : 60%, dan kontrol sebesar 100% : 0%. Variabel terikat penelitian ini meliputi serat kasar, protein, lemak, dan uji organoleptik dari 31 panelis mahasiswa Universitas Sanata Dharma. Hasil yang diperoleh kemudian diuji statistik menggunakan uji korelasi Spearman, uji kandungan serat kasar menggunakan metode gravimetri, uji kandungan protein menggunakan metode kjeldhal, dan uji kandungan lemak menggunakan metode soxhlet

Berdasarkan hasil penelitian analisis uji kimia dan organoleptik pada kue kering menunjukkan bahwa tepung kulit singkong tidak berpotensi sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kue kering. Kandungan serat kasar tertinggi pada perlakuan R sebesar 6,20%, kandungan protein tertinggi pada perlakuan P sebesar 7,00%, dan kandungan lemak tertinggi pada perlakuan Q sebesar 31,04%. Kandungan serat kasar dan kandungan protein tidak memenuhi standar syarat mutu SNI. Berdasarkan analisis organoleptik perlakuan yang paling disukai oleh panelis adalah kontrol tanpa substitusi tepung kulit singkong.

**Kata kunci :** kue kering, tepung kulit singkong, kesukaan panelis, kandungan gizi.

***THE NUTRITIONAL CONTENT TEST AND ORGANOLEPTIC TEST OF  
COOKIES WITH VARIATIONS IN SUBSTITUTION OF CASSAVA PEEL  
FLOUR (*Manihot esculenta* Crantz)***

**Nadhia Ratri Atmaka**

**Sanata Dharma University**

**2019**

**ABSTRACT**

*Cookies are one type of biscuit made from soft dough, high in fat, relatively crispy when broken and densely textured. The main ingredients used in making cookies are wheat flour. One ingredient that can replace a portion of wheat flour is cassava peel flour. The purpose of the research was to know the potential of cassava peel flour to be used as a substitute for making cookies, to know the comparison between wheat flour and cassava peel flour which preferred by panelist and the highest nutritional contents and compared to SNI.*

*The variation of comparison between wheat flour and cassava peel flour on P treatment was 70% : 30%, treatment Q was 55% : 45%, treatment R was 40% : 60%, and control was 100% : 0%. The variables that used in this study include crude fiber, protein, fat, and organoleptic test with the help of 31 students panelist of Sanata Dharma University. The results were then statistically tested using the Spearman correlation test, crude fiber content test using the gravimetric method, protein content test using the kjeldhal method, and fat content test using the soxhlet method.*

*Based on analysis of a chemical test and organoleptic test on cookies indicate that cassava peel flour does not have the potential as a substitute for making cookies. The highest crude fiber content in R treatment was 6.20%, the highest protein content in treatment P was 7.00%, and the highest fat content in treatment Q was 31.04%. Crude fiber content and protein content do not match SNI quality requirements. Based on organoleptic analysis, the most preferred treatment by panelists was control without substitution of cassava peel flour.*

**Keywords:** *cookies, cassava peel flour, panelists preference, nutritional content.*