

PENGEMBANGAN SOFT COOKIES JAJANAN TRADISIONAL DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF MENGGUNAKAN ANALISIS KONJOIN

Oleh

Teresa Avilla Arlintang Prastyan

21/476711/SV/19125

Diajukan kepada Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner Sekolah Vokasi
Universitas Gadjah Mada pada tanggal 4 Juli 2025
untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh derajat
Sarjana Terapan Teknik

ABSTRAK

Meningkatnya tingkat kesadaran masyarakat terhadap produk pangan yang lebih ramah lingkungan sehat turut terlihat dari semakin banyaknya produksi pangan dengan penggunaan substitusi tepung mocaf. Tepung mocaf merupakan tepung dari singkong yang difermentasi dengan bakteri asam laktat (BAL) dan lebih dapat diterima banyak kalangan karena tidak memiliki kandungan gluten. Salah satu bentuk pengembangannya adalah produk *soft cookies*. *Soft cookies* memiliki potensi untuk dikembangkan dengan tepung mocaf dan diberi penambahan rasa jajanan tradisional untuk mengenalkan kembali ketertarikan masyarakat. Pengembangan produk ini dilakukan dengan metode analisis konjoin untuk mengetahui kombinasi atribut dan level terbaik sesuai dengan preferensi konsumen. Hasil akhir produk akan diujikan dengan analisis uji fisik, kimia, dan organoleptik untuk mengetahui kualitas akhir produk. Berdasarkan uji ranking dan analisis konjoin, diketahui bahwa produk terpilih yang akan dikembangkan adalah *soft cookies* dengan rasa terang bulan, substitusi 75% mocaf, bertekstur sedang, dan berukuran medium (7-8 cm). Produk terpilih diwujudkan dalam bentuk prototipe dan diujikan kualitasnya. Berdasarkan hasil uji fisik, produk dapat disandingkan dengan produk *benchmark*. Hasil uji kadar air (6,48%), kadar abu (1,18%), lemak (22,48%), dan protein (6,52%) menunjukkan bahwa produk sesuai dengan standar. Pengujian hedonik dengan 30 responden menghasilkan rata-rata nilai 7.6 sehingga produk dapat diterima.

Kata kunci: analisis konjoin, jajanan tradisional, soft cookies, tepung mocaf

Pembimbing Utama : Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.

DEVELOPMENT OF TRADITIONAL SNACK SOFT COOKIES WITH MOCAF FLOUR SUBSTITUTION USING CONJOINT ANALYSIS

By

Teresa Avilla Arlintang Prastyan

21/476711/SV/19125

Submitted to the Department of Bioresources Technology and Veterinary Vocational School Universitas Gadjah Mada on *July 4th*, 2025
in partial fulfillment of the requirement for the Degree of Bachelor of Applied Science in Engineering

ABSTRACT

The increasing public awareness of environmentally friendly and healthier food products is reflected in the growing production of food using mocaf flour as a substitute. Mocaf flour is made from cassava fermented with lactic acid bacteria (LAB) and is more widely accepted as it is gluten-free.. One of its product developments is soft cookies. Soft cookies have the potential to be developed using mocaf flour with the addition of traditional snack flavors to rekindle public interest. This product development is carried out using conjoint analysis to determine the best combination of attributes and levels according to consumer preferences. The final product will be evaluated through physical, chemical, and organoleptic analyses to assess its overall quality. Based on the ranking test and conjoint analysis, it is known that the selected product to be developed is soft cookies with *terang bulan* flavor, 75% mocaf substitution, moderate texture, and medium size (7-8 cm). The selected product was realized in the form of a prototype and tested for quality. Based on the physical test results, the product can be compared with the benchmark product. The test results of moisture content (6,48%), ash content (1,18%), fat (22,48%), and protein (6,52%) showed that the product was in accordance with the standard. Hedonic testing with 30 respondents resulted in an average score of 7.6, making the product acceptable.

Keywords: *conjoint analysis, mocaf flour, soft cookies, traditional snack*

Supervisor : Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.