



ABSTRAK

Penelitian telah dilakukan untuk melihat pengaruh penambahan buah waluh segar pada pembuatan cookies dengan bahan dasar tepung sagu terhadap kandungan β -karoten dan tingkat penerimaannya.

Cookies dibuat dengan modifikasi penambahan gula sebanyak 40 % dari jumlah tepung. Tahapan pembuatan cookies adalah pembuatan adonan, pencetakan dan pemanggangan. Buah waluh segar yang ditambahkan dikurangi kadar airnya dengan pengempaan. Variasi penambahan buah waluh setelah dikempa adalah 0 %, 5 %, 10 %, 15 % dan 20 %.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kehilangan β -karoten selama pemanggangan berkisar antara 21,3 % sampai 28,5 %. Hasil pengujian indrawi menunjukkan bahwa penambahan buah waluh berpengaruh nyata terhadap kenampakan, warna, tekstur, cita rasa dan keseluruhan. Penambahan sebanyak 5 % memberikan kesukaan keseluruhan tertinggi yaitu agak suka dan kecenderungan kesukaan menurun dengan semakin banyak buah waluh yang ditambahkan.