

## ABSTRAK

### **Pengaruh Proporsi Tepung Mocaf dan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan Cookies Gluten Free Dianalisa Sensori**

Kue kering atau Kukis adalah suatu camilan yang cukup populer sebagai teman minum teh atau hanya disantap sebagaimana adanya. Kue kering biasanya dibuat dengan menggunakan bahan dasar tepung terigu yang membuat beberapa orang seperti penderita *celiac disease* tidak dapat menyantapnya dikarenakan kandungan gluten yang terkandung didalam tepung terigu. Di perkembangan zaman di era sekarang, cukup banyak bahan – bahan makanan yang mengandung bebas gluten dan dapat dijadikan substitusi pengganti bahan makanan yang mengandung gluten. Tepung mocaf dan ampas tahu, adalah salah satu bahan makanan yang dapat digunakan dalam substitusi pengganti tepung terigu. Karakteristik dari tepung mocaf yang sudah menyerupai tepung terigu menjadikannya mudah untuk diaplikasikan sebagai pengganti tepung terigu. Ampas tahu sendiri belum banyak digunakan sebagai suatu makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat. Tidak banyak juga yang mengulas secara detail terkait tepung ampas tahu yang dapat digunakan juga sebagai substitusi pengganti tepung terigu. Dalam penelitian ini, bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung mocaf dan tepung ampas tahu terhadap sensori dan menemukan proporsi yang tepat dalam pembuatan kukis bebas gluten menggunakan metode Uji Hedonik yang disebarkan kepada tiga puluh panelis tidak terlatih. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini ialah metode penelitian secara kuantitatif. Hasil dari data Uji Hedonik menunjukkan kukis dengan proporsi tepung mocaf dan tepung ampas tahu yang paling disukai oleh panelis diambil dari penilaiannya segi warna, penampilan, tekstur, kerenyahan, aroma dan rasa.

**Kata Kunci: Kue Kering, Tepung Mocaf, Ampas Tahu, Tepung Ampas Tahu, Uji Hedonik**

## **ABSTRACT**

### **Effect of Proportion of Mocaf Flour and Tofu Dregs Flour in Making Gluten Free Cookies Analyzed Sensory**

Cookies are a popular snack to have with tea or just eat as is. Cookies are usually made using wheat flour, which makes some people such as those with celiac disease unable to eat them due to the gluten content contained in wheat flour. In today's era, there are quite a lot of food ingredients that contain gluten-free and can be used as substitutes for gluten-containing food ingredients. Mocaf flour and tofu pulp is one of the food ingredients that can be used in substitution for wheat flour. The characteristics of mocaf flour that already resemble wheat flour make it easy to apply as a substitute for wheat flour. Tofu pulp itself has not been widely used as food that can be consumed by the community. Not many also review in detail related to tofu pulp flour, which can also be used as a substitute for wheat flour. In this study, it aimed to determine the effect of the proportion of mocaf flour and tofu dregs flour on sensory and find the right proportion in making gluten-free cookies using the Hedonic Test method distributed to thirty untrained panelists. The research method used in this research is the quantitative research method. The results of the Hedonic Test data showed that the cookies with the proportion of mocaf flour and tofu pulp flour were most preferred by the panelists in terms of color, appearance, texture, crispness, aroma and taste.

**Keywords: Cookies, Mocaf Flour, Tofu Dregs, Tofu Dregs Flour, Hedonic Test**