

## ABSTRAK

*Cookies* merupakan salah satu kudapan yang digemari oleh anak-anak, remaja hingga orang dewasa. Cookies pada umumnya terbuat dari terigu. Terigu merupakan tepung dapat membentuk gluten. Pada orang normal gluten dapat dicerna sempurna, sedangkan untuk orang penderita *celiac disease* dan *gluten intolerance* harus menghindarinya karena berdampak negatif bagi kesehatan tubuhnya. Salah satu alternatifnya adalah tepung singkong. Tepung singkong merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang kaya akan pati dan sering dijadikan sebagai salah satu pengganti karbohidrat. Tepung singkong merupakan bahan yang tidak mengandung gluten sehingga dapat digunakan sebagai pengganti terigu dalam produk *cookies gluten free*. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh suhu pengovenan terhadap sifat organoleptik *cookies gluten free* berbahan dasar tepung singkong. Penelitian dilakukan menyebarkan kuisioner dan kemudian melakukan uji organoleptik yaitu uji tingkat kesukaan atau tes hedonik. Jumlah panelis yang dituju adalah 30 orang. Para panelis merupakan panelis yang tidak terlatih yaitu, mahasiswa Akademi Sages Angkatan 2021. Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden menyukai tekstur cookies yang dipanggang dengan suhu 180°C. Kemudian untuk warna dan rasa *cookies* yang paling disukai berada di suhu 160°C, dan aroma *cookies* yang paling disukai adalah saat suhu pengovenan berada di angka 140°C.

Kata kunci: *Cookies*, *gluten free*, tepung singkong, suhu pengovenan.

## ABSTRACT

Cookies are a snack that is popular with children, teenagers and adults. Cookies are generally made from flour. As we know that flour can form gluten. In normal people, gluten can be completely digested, while people with celiac disease and gluten intolerance should avoid it because it has a negative impact on their body's health. One alternative is cassava flour. Cassava flour is a type of tuber that is rich in starch and is often used as a carbohydrate substitute. Cassava flour is an ingredient that does not contain gluten so it can be used as a substitute for wheat in gluten free cookie products. This research was carried out with the aim of determining the effect of oven temperature on the organoleptic properties of gluten free cookies made from cassava flour. The research was carried out by distributing questionnaires and then carrying out organoleptic tests, namely liking level tests or hedonic tests. The intended number of panelists is 30 people. The researchers were untrained panelists, namely Sages Academy students Class of 2021. The research results showed that respondents liked the texture of cookies baked at 180°C. Then, the most preferred color and taste of cookies is at 160°C, and the most preferred aroma of cookies is when the oven temperature is 140°C.

Keywords: *Cookies, gluten free, cassava flour, oven temperature.*