

INTISARI

Ervia, A. S. 2019. *Campuran Variasi Bahan Baku Tepung Pada Produk Cooshe (Cookies Jahe) Ditinjau Dari Kadar Air*. Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi.

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia karena memiliki rasa yang manis. Pembuatan *cookies* secara umum dibuat dari tepung terigu dengan penambahan telur, margarine, gula dan lain-lain. Modifikasi produk *cookies* jahe perlu dilakukan dengan cara menggunakan variasi komposisi bahan baku dan serbuk jahe untuk menghasilkan cita rasa yang berbeda. Karakteristik bahan pangan sangat dipengaruhi oleh air, baik secara penampakan, tekstur, umur simpan, dan cita rasa. Air dalam bahan pangan menjadi media tumbuhnya mikroorganisme yang menyebabkan masa simpan produk pangan menjadi lebih pendek. Pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar air pada produk *cookies* jahe dengan metode thermogravimetri dan thermovolumetri.

Pembuatan produk *cookies* jahe dibuat 3 macam variasi komposisi tepung dengan uraian sebagai berikut: *cookies* 1 (C1) dengan bahan baku tepung terigu saja (200g) ; *cookies* 2 (C2) dibuat dari campuran terigu : kacang mete : bekatul = (75g:100g:25g). *cookies* 3 (C3) dari bahan baku terigu : kacang mete: bekatul = (75g:25g:100g). Masing-masing variasi ditambah dengan serbuk jahe untuk didapatkan aroma jahe pada produk *cookies*. Produk *cookies* yang diperoleh ditentukan besarnya kadar air dengan metode thermogravimetri dan thermovolumetri.

Hasil penentuan kadar air pada produk *cookies* jahe pada metode thermogravimetri diperoleh kadar air berturut- turut sebesar (4,31 ; 3,54 ; 4,04) % b/b. Produk *cookies* jahe menggunakan metode thermovolumetri diperoleh kadar air berturut-turut sebesar (4,16 ; 3,49 ; 3,66) % b/b. *Cookies* jahe variasi bahan baku tepung memenuhi syarat SNI No. 01-2973-2012 maksimal 5%.

Kata Kunci: *Cookies* jahe, variasi tepung, thermogravimetri, thermovolumetri.