

## INTISARI

Andini, I. 2019. *Pengaruh Variasi Komposisi Bahan Baku Tepung pada Produk Cookies Terhadap Kadar Protein Metode Spektrofotometri UV-VIS*. Program Studi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi.

*Cookies* adalah kue manis yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu dan bahan tambahan lain yang membentuk suatu formula adonan. Adonan dimasak dengan cara dipanggang sehingga memiliki sifat dan tekstur tertentu. Besar kecilnya kadar protein di dalam produk *cookies* tergantung dari bahan-bahan yang digunakan pada proses pembuatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar protein pada produk *cookies* dengan variasi komposisi bahan baku tepung terigu, tepung kacang mete dan tepung bekatul.

Penelitian ini membuat 3 produk *cookies* yaitu, *cookies* A (tepung terigu = 200 g), *cookies* B (tepung terigu : kacang mete : bekatul = 75 g : 100 g : 25 g), dan *cookies* C (tepung terigu : kacang mete : bekatul = 75 g : 25 g : 100 g). Selanjutnya, produk *cookies* ditentukan kadar proteinnya dengan metode spektrofotometri UV-VIS dengan menggunakan pereaksi biuret dan larutan standar BSA (*Bovine Serum Albumin*). Panjang gelombang yang digunakan dalam penelitian ini adalah 534 nm dan kestabilan warna dicapai pada menit ke-10 sampai menit ke-18.

Berdasarkan hasil penelitian dari ketiga produk *cookies* tersebut, diperoleh kadar protein *cookies* A, *cookies* B, dan *cookies* C berturut-turut 1,62% b/b ; 4,99% b/b dan 2,53% b/b. Kadar protein tertinggi yaitu pada *cookies* B sebesar 4,99% b/b.

**Kata kunci:** *cookies*, protein, spektrofotometri UV-VIS

