

INTISARI

Sofiah, S. 2019. *Produk Cookies Dengan Variasi Tepung Terigu, Bekatul, Dan Kacang Mete Ditinjau Dari Kadar Lemak*. Program Studi D-III Analis Kesehatan, Universitas Setia Budi.

Di Indonesia jumlah impor bahan pangan yang tertinggi adalah tepung terigu, hal ini menunjukkan bahwa ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap penggunaan bahan baku terigu sehingga perlu adanya pemanfaatan bahan baku lain seperti tepung bekatul dan tepung kacang mete yang masih mengandung nilai gizi. Bahan baku tepung terigu digunakan dalam pembuatan produk *Cookies*, selain menggunakan tepung terigu dapat ditambahkan beberapa bahan lain seperti gula, garam, telur, jahe dan margarin sebagai lemak. Lemak dalam adonan cookies berfungsi sebagai pelembut adonan serta dapat memberi rasa gurih. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar lemak pada produk cookies kombinasi bahan baku tepung terigu, bekatul dan kacang mete.

Produk *cookies* dibuat dengan kombinasi bahan baku tepung (terigu 200g) atau *cookies* Ct, *cookies* kombinasi tepung (terigu : bekatul : kacang mete = 75g : 100g : 25g) atau *cookies* Cb dan *cookies* kombinasi tepung (terigu : bekatul : kacang mete = 75g : 25g : 100g) atau *cookies* Ck. Kadar lemak ditentukan dengan metode *soxhletasi* dengan menggunakan pelarut dietil.

Penelitian ini diperoleh hasil kadar lemak sebesar 1,26%, pada produk berbahan baku tepung (terigu 200g), 2,70% pada *cookies* tepung (terigu : bekatul : kacang mete = 75g : 100g : 25g) dan 2,73% *cookies* tepung (terigu : bekatul : kacang mete = 75g : 25g : 100g). Hasil penelitian menunjukkan kadar lemak tertinggi terdapat pada produk *cookies* berbahan baku tepung (terigu : bekatul : kacang mete = 75g : 25g : 100g) sebesar 2,73%. Kadar lemak pada produk cookies yang diperoleh masih memenuhi syarat SNI No. 01-2973-2012 tentang syarat mutu cookies.

Kata kunci : *cookies*, kadar lemak, penggunaan bahan baku tepung