

ABSTRAK

Nama : Diza Anggun Tresnasari
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Formulasi *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata Durch*) dan Tepung Ampas Tahu
Dosen Pembimbing 1 : Dra. Setiarti Sukotjo, M.Sc.
Dosen Pembimbing 2 : Ir. Shinta Leonita, S.TP M.Si.

Cookies merupakan produk kering yang pada saat pengolahan melalui proses pemanggangan, selain itu *cookies* merupakan produk yang di gemari oleh seluruh kalangan usia dikarenakan memiliki tekstur yang renyah *cookies* juga mudah dibawa karena memiliki volume yang ringan. Dikarenakan *cookies* merupakan makanan yang digemari terutama untuk semua kalangan maka perlu penambahan bahan-bahan yang tinggi akan kandungan nutrisi dan salah satunya tepung ampas tahu dan labu kuning. Penambahan tepung ampas tahu dikarenakan ampas tahu merupakan limbah padat yang diperoleh dari proses pembuatan tahu dari kedelai, Selain menggunakan tepung ampas, bahan lain yang digunakan yaitu tepung labu kuning hal ini dikarenakan labu kuning memiliki kandungan nutrisi yang tinggi. Tujuan penelitian ini Mengetahui formula *cookies* berbahan tepung dari labu kuning dan ampas tahu, dan Mengetahui kandungan kimia *cookies* dari labu kuning dan ampas tahu. Penelitian ini dilakukan sebanyak 5 tahap, berdasarkan penelitian kadar air tertinggi pada formula A1(75:25) 1,89-1,66 formula terendah A2(70:30),A3(65:35), penelitian kadar abu tertinggi pada formula A3(65:35) 2,88-2,18 formula terendah A1(75:25), penelitian kadar protein tertinggi pada formula A1(75:25) 6,37-3,87 formula terendah A3(65:35), penelitian kadar karbohidrat tertinggi pada formula A3(65:35) 59,42-40,66 formula terendah A1(75:25),), penelitian kadar lemak tertinggi pada formula A1(75:25) 48,9-40,31,63 formula terendah A3(65:35).

Kata Kunci : tepung labu kuning, tepung ampas tahu, *cookies*.