

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan
Skripsi, September 2022
Rizky Ayu Lestari
060118A075

**LAMA SIMPAN OLAHAN *BROWNIES* KUKUS DAN *COOKIES* PENAMBAHAN
TEPUNG SUWEG (*Amorphophallus Paeonifollius*, Dennst)**

ABSTRAK

Latar Belakang : *Brownies* kukus dan *cookies* penambahan tepung suweg merupakan jenis makanan semi basah yang mengalami kerusakan dan mempunyai umur simpan yang relative singkat. Setiap bahan memiliki karakteristik masing-masing, maka lama simpan suatu komoditi tidak dapat diasumsikan sama antara satu dengan lainnya, sehingga perlunya dilakukan penetapan atau pendugaan lama simpan. Lama simpan dilakukan dengan cara melihat penurunan mutu menggunakan penyimpanan dengan suhu yang berbeda yaitu suhu normal (suhu ruang) dan suhu dingin (lemari es) serta mensimulasikan data yang diperoleh.

Tujuan : Untuk mendeskripsikan lama simpan olahan *brownies* kukus dan *cookies* penambahan tepung suweg (*Amorphophallus Paeonifollius*, Dennst).

Metode : Penelitian ini menggunakan desain penelitian *direct method* dengan pengujian evaluasi sensori.

Hasil : Penyimpanan *brownies kukus* pada suhu ruang, formulasi 0 mulai muncul tanda-tanda kerusakan pada hari 6, untuk formulasi 1 pada hari ke 5. Sedangkan untuk *cookies* formulasi 0 dan 1 muncul tanda-tanda kerusakan pada hari ke 15. Sedangkan pada suhu dingin *brownies* kukus formulasi 0 hari ke 9 dan formulasi 1 hari ke 7. Serta untuk *cookies* formulasi 0 dan 1 muncul tanda-tanda kerusakan pada hari ke 18

Simpulan : Penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin pada *cookies* dengan penambahan tepung suweg memiliki lama simpan lebih lama dari pada *brownies* kukus dengan penambahan tepung suweg.

Kata Kunci : Lama simpan, *Brownies* kukus, *Cookies*, Tepung Suweg, Suhu

Kepustakaan : 46 Pustaka

Ngudi Waluyo University
Nutrition Study Program, Faculty of Health
Finally Project, September 2022
Rizky Ayu Lestari

STORAGE OF PROCESSED STEAM BROWNIES AND COOKIES ADDITIONAL SUWEG FLOUR (*Amorphophallus Paeonifollius*, Dennst)

ABSTRACT

Background : Steamed brownies and cookies with the addition of suweg flour are types of half wet food that are damage and have a relatively short shelf life. Each material has its own characteristics, then the shelf life of a commodity cannot be assumed to be the same as one another, so it is necessary to determine pr estimate the shelf life. The length of storage is done by looking at the decrease in quality usin storage with different sugars, namely normal temperature (room temperature) and cold temperature (refrigerator) as well as stimulating the data obtained.

Purpose : To describe the shelf life of processed steamed brownies and cookies with the addition of flour (*Amorphophallus Paeonifollius*, Dennst).

Methods :This study uses a direct method research design with sensory evaluation testing.

Result : Storage of steamed brownies at room temperature, formulation 0 began to show signs of damage on day 6, for formulation 1 on day 5. Meanwhile for cookies formulation 0 and 1 showed signs of damage on day 15. While at cold temperatures steamed brownies formulation 0 day 9 and formulation 1 day 7. As well as for cookies formulation 0 and 1 signs of damage appear on day 18

Conclusion : Storage at room temperature and cold temperature in cookies with the addition of flour has a longer shelf life than steamed brownies with the addition of flour.

Keywords : Storage time, Steamed Brownies and Suweg cookies, Temperature

Libraries : 46 Libraries

