

**TEST OF TEXTURE AND NUTRITIONAL CONTENT OF MATERIAL COOKIES
GANYONG BASE (*Canna edulis Ker.*) and NUTS
RED (*Phaseolus vulgaris L.*)**

Kharisma Sekar Ayu Antika
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo
Email : kharismasekarr485@gmail.com

ABSTRACT

Background : Canna and kidney beans are tubers and legumes are common. Utilization of canna and red beans is not maximized, so it needs to be increased. Ganyong and red beans are local food ingredients that can be used as alternative ingredients for cookies that are more innovative.

Objective : The purpose of this study was to determine the quality and nutritional content of canna and red bean-based cookies

Method : This research is an experimental design. Texture analysis with texture analyzer and fiber content analysis gravimetric method. Data analysis using Microsoft office excel is then described.

Results : Texture test on canna and red bean cookies has a hardness value on cookies 1, namely 1201.34(gf), cookies 2, namely 2996.34(gf), cookies 3, namely 4168.84(gf) and contains 24.10% crude fiber .

Conclusion: The crumb texture test has the lowest hardness, namely cookies 1

Keywords : Canna, Red Beans, Cookies, Hardness, Nutrient Content

Libraries: 44 Libraries

Universitas Ngudi Waluyo
Fakultas Kesehatan
Program Studi Gizi
Skripsi, Agustus 2023
Kharisma Sekar Ayu Antika
NIM. 061191012

**UJI TEKSTUR dan KANDUNGAN ZAT GIZI *COOKIES* BERBAHAN
DASAR GANYONG (*Canna edulis Ker.*) dan KACANG
MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*)**

ABSTRAK

Latar Belakang : Ganyong dan kacang merah merupakan umbi dan kacang-kacangan banyak dijumpai. Pemanfaatan ganyong dan kacang merah belum maksimal, sehingga perlu ditingkatkan. Ganyong dan kacang merah merupakan bahan pangan lokal yang dapat dijadikan alternative bahan baku *cookies* yang lebih inovatif.

Tujuan : Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui mutu dan kandungan zat gizi *cookies* berbahan dasar ganyong dan kacang merah

Metode : Penelitian ini merupakan *experiment design*. Analisis tekstur dengan *texture analyzer* dan analisis kandungan serat metode gravimetri. Analisis data menggunakan *Microsoft office excel* kemudian dideskripsikan.

Hasil : Uji tekstur pada *cookies* ganyong dan kacang merah memiliki nilai *hardness* pada *cookies* 1 yaitu 1201,34(gf), *cookies* 2 yaitu 2996,34(gf), *cookies* 3 yaitu 4168,84(gf) dan mengandung serat kasar sebesar 24,10%.

Simpulan : Uji tekstur teremah memiliki *hardness* terendah yaitu pada *cookies* 1

Kata Kunci : Ganyong, Kacang Merah, *Cookies*, *Hardness*, Kandungan Zat Gizi

Kepustakaan : 44 Pustaka