

**VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG BIJI SALAK PADA PEMBUATAN
COOKIES BIJI SALAK (*ZALLAS COOKIES*) DITINJAU DARI SIFAT
FISIK, DAYA TERIMA, KANDUNGAN GIZI, DAN AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN**

Erna Devi Anggraheni Dyah Ekowati¹, Noor Tifauziah², Lastmi Wayansari³
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293
0274-617679
(E-mail : ernadeviade@gmail.com)

ABSTRAK

Latar Belakang: Kabupaten Sleman merupakan penghasil buah salak terbesar di provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Tingginya produksi dari buah salak tersebut, maka limbah yang dihasilkan dari konsumsi buah tersebut akan banyak pula. Biji salak merupakan salah satu limbah dari buah salak yang memiliki porsi yang lebih besar daripada kulit salak. Kandungan gizi dan aktivitas antioksidan pada biji salak cukup baik sehingga berpotensi sebagai alternative pencampuran bahan dasar tepung terigu pada suatu produk olahan seperti *cookies*.

Tujuan: Mengetahui sifat fisik, daya terima, kadar proksimat, dan aktivitas antioksidan pada *cookies* dengan variasi pencampuran tepung biji salak

Metode: Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan rancangan acak sederhana. Data sifat fisik dianalisis secara deskriptif. Data hasil uji daya terima di analisis menggunakan uji Kruskal-Wallis dan uji Mann Whitney. Data kandungan gizi dan aktivitas antioksidan di analisis menggunakan uji Anova, uji Tukey, dan DMRT

Hasil: Semakin banyak pencampuran tepung biji salak pada *cookies* maka warna akan semakin coklat, rasa menjadi kurang manis, aroma menjadi agak langu dan tekstur renyah. Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa ada perbedaan signifikan terhadap tingkat kesukaan warna, rasa, dan tekstur *cookies* biji salak. Hasil uji kandungan gizi menunjukkan semakin tinggi tepung biji salak yang ditambahkan, maka semakin tinggi pula kadar abu dan karbohidrat pada *cookies*. Semakin tinggi konsentrasi tepung biji salak maka semakin tinggi aktivitas antioksidannya

Kesimpulan: Terdapat pengaruh pencampuran tepung biji salak terhadap sifat fisik, daya terima, kandungan gizi, dan aktivitas antioksidan pada *cookies*

Kata Kunci: *Cookies*, Tepung Biji Salak, Sifat Fisik, Daya Terima, Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan

MIXING VARIATION OF ZALLACA SEEDS FLOUR IN THE MAKING OF *COOKIES* (*ZALLAS COOKIES*) VIEWED FROM PHYSICAL, POWER RECEIVED, NUTRITIONAL CONTENT, AND ANTIOXIDANT ACTIVITIES

Erna Devi Anggraheni Dyah Ekowati¹, Noor Tifauziah², Lastmi Wayansari³
Department of Nutrition Health Polytechnic of the Ministry of Health Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293
0274-617679
(E-mail : ernadeviade@gmail.com)

ABSTRACT

Background: Sleman Regency is the largest producer of salak fruit in the province of the Special Region of Yogyakarta. The high production of the salak fruit, the waste generated from the consumption of the fruit will a lot too. Salak seeds are one of the waste from salak fruit which has a larger portion than the bark of salak. The nutritional content and antioxidant activity of salak seeds are quite good so that they have the potential as an alternative for mixing the basic ingredients of wheat flour in a processed product such as *cookies*.

Objective: To determine the physical properties, acceptability, proximate levels, and antioxidant activity of *cookies* with variations in the mixture of salak seed flour

Method: This type of research is a pure experiment with a simple randomized design. Physical properties data were analyzed descriptively. Acceptance test data were analyzed using the Kruskal-Wallis test and the Mann Whitney test. Data on nutritional content and antioxidant activity were analyzed using the Anova test, Tukey test, and DMRT

Results: The more salak seed flour mixed in the *cookies* , the more brown the color will be, the less sweet the taste will be, the slightly unpleasant aroma and the crunchy texture will be. The results of the acceptability test showed that there was a significant difference in the level of preference for color, taste, and texture *cookies* of salak seed. The results of the nutritional content test showed that the higher the added salak seed flour, the higher the ash and carbohydrate content in *cookies*. The higher the concentration of salak seed flour, the higher the antioxidant activity.

Conclusion: There is an effect of mixing salak seed flour on the physical properties, acceptability, nutritional content, and antioxidant activity of *cookies*

Keywords: *Cookies*, Zallaca Seed Flour, Physical Properties, Acceptability, Content Nutritional, Antioxidant Activity

