

## ABSTRAK

### TEPUNG KOMPOSIT SEBAGAI BAHAN DASAR OAT COOKIES

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui apakah kreasi produk *oat cookies* berbahan dasar tepung talas beneng dan tepung ampas kelapa, mempunyai nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan *cookies* yang berada di pasaran dan menarik minat konsumen. Dari hasil uji organoleptik diketahui bahwa kandungan tepung ampas kelapa sebanyak 35% dari tepung talas beneng paling diminati oleh panelis. Hasil dari uji laboratorium diketahui kandungan gizi kreasi produk *oat cookies* dari tepung talas beneng dan tepung ampas kelapa adalah 2,04% kadar air, 1,56% kadar abu, 5,52% protein, 58,12% karbohidrat, 525kcal/100g kalori, dan 6,1% serat kasar. Dari hasil uji minat pasar, kreasi produk ini diminati oleh responden. Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk lebih memisahkan kandungan minyak dari ampas kelapa yang sudah dikeringkan agar mengurangi kadar minyak pada tepung ampas kelapa, mengganti mentega dengan margarin untuk mengetahui apakah perubahan tersebut mengurangi kadar lemak, dan menguji kandungan kalsium kreasi produk ini.

Kata Kunci: Ampas Kelapa, Kandungan Gizi, *Oat Cookies*, Talas Beneng

## **ABSTRACT**

### **COMPOSITE FLOUR AS AN OAT COOKIES BASIC INGREDIENT**

*purpose of this research is to find out whether oat cookies product creation with "talas beneng" flour and coconut pulp flour as the basic ingredients has a higher nutritional value than other cookies that exist on the market and attract consumer interest. From the results of organoleptic tests, it was found that the content of coconut pulp flour as much as 35% of "talas beneng" flour was most desirable choice for panelists. The result of laboratory analysis received that the nutritional content of "talas beneng" flour and coconut pulp flour as an oat cookies basic ingredient was, 2,04% moisture, 1,56% ash, 58,12% carbohydrates, 5,52% protein, 525kcal/100g calories, and 6,1% of crude fiber. According to the result of market interest test, this product creation are in demand by respondents. For the next research, it is suggested to separate oil from the dry coconut pulp, for a lesser oil in coconut pulp flour, replace the butter with margarin to find out whether these changes reduce the fat value, and do a calcium composition test of this product creation.*

*Keywords: Coconut Pulp, Nutrition Facts, Oat Cookies, Talas Beneng*