

PEMANFAATAN TEPUNG SORGUM MERAH PADA PEMBUATAN SORPRINT (SORGHUM THUMBPRINT COOKIES)

Oleh:

Ridha Afifah

NIM 16512134010

ABSTRAK

Proyek akhir ini bertujuan untuk: 1) menemukan resep Sorprint yang tepat, 2) mengetahui penerimaan masyarakat terhadap Sorprint, dan 3) menemukan informasi gizi pada Sorprint.

Jenis penelitian yang digunakan yaitu R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D yang meliputi 1) *Define*, merupakan tahap awal untuk menentukan 1 resep acuan terpilih dari 3 resep acuan, 2) *Design*, merupakan tahap untuk menentukan persentase substitusi tepung sorgum merah yang tepat, 3) *Develop*, merupakan tahap pembuatan dan pengujian formula pengembangan dari resep acuan terpilih melalui validasi I dan validasi II, dan 4) *Disseminate*, merupakan tahap uji kesukaan yang dilakukan oleh panelis semi terlatih di Laboratorium Kimia PTBB, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta dan panelis tidak terlatih melalui Pameran Proyek Akhir Boga di Auditorium Universitas Negeri Yogyakarta. Metode analisis data yang digunakan dengan analisis deskriptif dan uji T.

Hasil yang diperoleh dari penelitian produk ini adalah: 1) Sorprint dengan 70% substitusi tepung sorgum merah dan 30% tepung terigu, 2) daya terima masyarakat terhadap Sorprint dengan nilai rata-rata keseluruhan 3.5, sehingga Sorprint dapat diterima dan disukai oleh masyarakat, 3) hasil uji proksimat untuk informasi nilai gizi Sorprint mengandung 5 g protein, 30 g lemak, 47 g karbohidrat, dan energi total 480 kal/100 g dengan takaran saji 100 g per kemasan dan harga jual Rp12.000,00/100 g.

Kata kunci: tepung sorgum merah, *cookies*, thumbprint cookies.

**UTILIZATION OF RED SORGHUM FLOUR IN MAKING SORPRINT
(SORGHUM THUMBPRINT COOKIES)**

By:

Ridha Afifah

NIM 16512134010

ABSTRACT

This final project has the purpose to 1) find the correct receipt for the Sorprint, 2) know the acceptance of the people towards the Sorprint , and 3) find nutritional information in the Sorprint.

The type of research used is R & D (Research & Development) with the 4D development model which includes 1) Define, is the first step to specify 1 reference recipe selected from 3 reference recipes, 2) Design, is the stage to specify the right percentage of red sorghum flour substitution, 3) Develop, is the stage of making and testing the development formula of the selected reference recipe through validation I and validation II, and 4) Disseminate, is a favorite test phase conducted by semi-trained panelists at the PTBB Chemistry Laboratory, Faculty of Engineering, Yogyakarta State University and untrained panelists through the Exhibition of Final Food Projects at the Yogyakarta State University Auditorium. Analysis method with descriptive analysis and uji T.

The results obtained from the research of this product are: 1) Sorprint with 70% substitution of red sorghum flour and 30% wheat flour, 2) people acceptance of the Sorprint with an overall average value of 3.5, the Sorprint can be accepted and liked by the people, 3) the proximate test results for Sorprint nutritional value information indicate that contains 5 g protein, 30 g fat, 47 g carbohydrate, and total energy 480 cal/100 g with serving sizes of 100 g per package and selling price Rp12.000,00/100 g.

Keywords: *red sorghum flour, cookies, thumbprint cookies*