

RINGKASAN

Pangan fungsional adalah suatu produk yang berbentuk makanan atau minuman yang memiliki keuntungan untuk memberikan pengaruh terhadap fungsi fisiologis untuk meningkatkan kesehatan tubuh sehingga terhindar dari penyakit. Produk yang dapat ditingkatkan sifat fungsional nya adalah *cookies*. *Cookies* adalah salah satu jenis makanan ringan yang populer dan digemari oleh masyarakat karena memiliki varian rasa dan bentuk yang beraneka ragam. Peningkatan nutrisi pada *cookies* dilakukan dengan menambahkan komponen bioaktif dari bunga kecombrang. Tujuan penelitian ini yaitu mengkaji pengaruh penambahan bubuk kecombrang terhadap aktivitas antioksidan, kandungan gizi, dan sensoris *cookies* serta mengetahui konsentrasi bubuk kecombrang terbaik terhadap aktivitas antioksidan, kandungan gizi, dan sensoris *cookies*.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan variabel yang diamati aktivitas antioksidan serta pengujian sifat sensori yang meliputi warna, aroma, rasa asam, rasa manis, tekstur dan kesukaan secara keseluruhan. Hasil pengujian dianalisis menggunakan uji statistik sidik ragam atau Analysis of Variance (ANOVA) serta analisis regresi linear dan uji lanjut *Duncan Multiple Range Test* pada taraf $\alpha = 5\%$.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk kecombrang berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan serta sifat sensori yang meliputi warna, aroma, rasa asam, dan rasa manis pada *cookies*. Penambahan bubuk kecombrang terbaik diperoleh dari perlakuan penambahan 12% menghasilkan *cookies* dengan aktivitas antioksidan tertinggi yaitu 71,58% dengan kandungan gizi (kadar air 2,80%; kadar abu 1,55%; kadar protein 9,33%; kadar lemak 15,79%; dan kadar karbohidrat 70,53%) yang telah sesuai dengan SNI 01-2973-1992.

Kata kunci: *Cookies*, bubuk kecombrang, aktivitas antioksidan

SUMMARY

Functional food is a product in the form of food or beverages that has the advantage of influencing physiological functions to improve body health so as to avoid disease. Products that can be enhanced in functional properties are cookies. Cookies are one type of snack that is popular and favored by the public because it has a variety of flavors and shapes. Increasing nutrition in cookies is done by adding bioactive components from combrang flowers. The purpose of this study is to examine the effect of adding combrang powder on antioxidant activity, nutritional content, and sensory cookies and determine the best concentration of combrang powder on antioxidant activity, nutritional content, and sensory cookies.

This study used a Complete Randomized Design (RAL) with variables observed antioxidant activity as well as testing sensory properties which included color, aroma, sour taste, sweetness, texture and overall preference. The test results were analyzed using a statistical test of variance or Analysis of Variance (ANOVA) and Duncan Multiple Range Test at $\alpha = 5\%$.

The results showed that the addition of combrang powder affects antioxidant activity and sensory properties which include color, aroma, sourness, and sweetness in cookies. The best addition of combrang powder was obtained from the addition treatment of 12% resulting in cookies with the highest antioxidant activity of 71.58% with nutritional content (water content 2.80%; ash content 1.55%; protein content 9.33%; fat content 15.79%; and carbohydrate content 70.53%) which is in accordance with SNI 01-2973-1992.

Keywords: Cookies, combrang powder, antioxidant activity