

RINGKASAN

DELLA TRI ANANDA. Karakteristik *Soft Cookies Gluten Free* Dengan Metode Substitusi Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Dibimbing oleh AIDIL FADLI ILHAMDY dan SRI NOVALINA A.

Gluten merupakan protein alami yang terdapat dalam gandum dan dapat menimbulkan gangguan kesehatan, terutama bagi penderita *celiac*. Konsumsi *gluten* oleh penderita *celiac* dapat menyebabkan kerusakan pada usus halus dan mengganggu penyerapan nutrisi. Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat, permintaan akan produk bebas *gluten* turut meningkat. Salah satu produk yang banyak diminati adalah *soft cookies*, yang umumnya menggunakan tepung terigu dalam pembuatannya. Oleh karena itu, diperlukan inovasi bahan alternatif pengganti tepung terigu. Tepung sagu dan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* merupakan bahan bebas *gluten* yang kaya serat dan berpotensi digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan *soft cookies*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik *soft cookies* yang dihasilkan melalui uji organoleptik dan analisis kimiawi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan yaitu F1 (10% rumput laut), F2 (20% rumput laut), dan F3 (30% rumput laut) dan F0 sebagai kontrol. Hasil penelitian diperoleh bahwa perlakuan F1 dengan substitusi 10% rumput laut merupakan hasil yang disukai dari hasil uji hedonik. Berdasarkan uji analisis proksimat dan serat kasar melebihi standar SNI, namun hasil uji *gluten* diperoleh bahwa produk *soft cookies* dengan nilai 16,64 mg/kg masih dibawah standar yang ditetapkan yaitu 20mg/kg.

Kata kunci: *Gluten*, *soft cookies*, rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*)

SUMMARY

DELLA TRI ANANDA. Characteristics of Gluten Free Soft Cookies with Seaweed Substitution Method (*Kappaphycus alvarezii*) Supervised by AIDIL FADLI ILHAMDY and SRI NOVALINA A.

Gluten is a natural protein found in wheat and can cause health problems, especially for people with celiac disease. Consumption of gluten by celiac patients can cause damage to the small intestine and interfere with nutrient absorption. As public awareness of a healthy lifestyle increases, demand for gluten-free products is also increasing. One popular product is soft cookies, which generally use wheat flour. Therefore, innovation is needed to replace wheat flour with alternative ingredients. Sago flour and *Kappaphycus alvarezii* seaweed are gluten-free ingredients rich in fiber and have the potential to be used as substitutes for wheat flour in soft cookies. The purpose of this study was to determine the characteristics of the resulting soft cookies through organoleptic testing and chemical analysis. This study used a Completely Randomized Design (CRD) with three treatments: F1 (10% seaweed), F2 (20% seaweed), and F3 (30% seaweed), with F0 as the control. The results showed that the F1 treatment with a 10% seaweed substitution was the preferred treatment based on the hedonic test results. Based on the proximate analysis and crude fiber content, the soft cookies exceeded the Indonesian National Standard (SNI) standard. However, the gluten test showed that the soft cookies with a value of 16.64 mg/kg were still below the established standard of 20 mg/kg.

Keywords: Gluten, soft cookies, seaweed (*Kappaphycus alvarezii*)

