# ABSTRAK

**Latar Belakang :** Ketapang (*Terminalia catappa L*.) adalah nama sejenis pohon tepi pantai yang rindang. Pohon ketapang sering dijadikan pohon peneduh di taman-taman dan tepi jalan. Ketapang (*Terminalia catappa L*.) merupakan salah satu keanekaragaman hayati di Indonesia yang perlu dikaji lebih lanjut. Pemanfaatan biji ketapang sudah banyak dilakukan salah satunya akan dibuat cookies. *Cookies* merupakan salah satu jenis makanan ringan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia karena memiliki rasa dan bentuk yang menarik. Oleh karena itu biji ketapang dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan cookies.

**Tujuan :** Mengetahui pengaruh substitusi tepung biji ketapang terhadap kadar protein dan daya terima cookies.

**Metode :** Penelitian ini adalah ilmu teknologi pangan dilakukan secara eksperimen. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan pensubstitusian tepung biji ketapang 10%, 20%, 30%, 40% dan 50%.

**Hasil :** Rerata kadar protein *Cookies Biji Ketapang* yang telah diuji menggunakan metode titrasi formol berkisar antara 9,22% - 17,51%. Kadar protein tertinggi terdapat pada pensubstitusian 30% dan kadar protein terendah pada pensusbtitusian 10%. Uji daya terima pada warna sangat suka 40%, tekstur sangat suka 44%, rasa sangat suka 56%, dan aroma sangat suka 56%.

**Kesimpulan :** Tidak ada pengaruh substitusi tepung biji ketapang terhadap kadar protein. Tidak ada pengaruh substitusi tepung biji ketapang terhadap daya terima cookies. Substitusi tepung biji ketapang yang paling diterima secara organoleptik adalah dengan substitusi tepung biji ketapang sebesar 30%.

**xi + 52 hlm ; 2017 ; 5 tabel ; 7 gambar**

**Daftar Pustaka :** 31 buah (1987 – 2016)

**Kata Kunci :** Pohon ketapang, Kadar Protein, Daya terima, Cookies biji ketapang.