**ABSTRAK**

**Penambahan Tepung Kacang Mete (Anacardium Occidentale L) Terhadap Sifat Organoleptik dan Daya Terima Biskuit**

**Susanti**

**Latar belakang :** Kacang mete memiliki manfaat lain untuk kesehatan yaitu sebagai anti oksidan, meningkatkan kesehatan jantung, mengurangi kadar kolestrol jahat,meningkatkan fungsi otak, menguatkan tulang, mencegah kanker,menutrisi rambut dan kulit, mencegah batu empedu, baik untuk saraf, dan menurunkan berat badan. Kacang mete merupakan sumber lemak tak jenuh tunggal yang tinggi sehingga cukup baik untuk memenuhi gizi dan kesehatan oleh karena itu dilakukan penambahan tepung kacang mete terhadap pembuatan biskuit

**Tujuan :** Mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang mete (*Anacardium Occidentale L*) terhadap sifat organoleptik dan daya terima biskuit.

**Metode :** Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan penambahan tepung kacang mete 10%,20%,30% dan 40%. Panelis yang digunakan adalah panelis yang digunakan panelis agak terlatih yang berjumlah 20 orang

**Hasil :** Uji organoleptik menunjukan warna biskuit tidak berwarna kuning kecoklatan pada penambahan 10% tepung kacang mete, aroma biskuit yang khas biskuit pada perlakuan 4 dengan penambahan tepung kacang mete 40% serta rasa biskuit yang manis dan paling disukai oleh panelis pada perlakuan 3 dengan penambahan tepung kacang mete 30%. Hasil uji daya terima menunjukan warna,aroma,rasa dan tekstur ada perbedaan terhadap perlakuan masing-masing biskuit

**Kesimpulan :** Ada pengaruh penambahan tepung kacang mete terhadap uji organoleptik dan daya terima

**Vol** + 48hlm; 2017; 8 tabel; 3 gambar

**Daftar Pustaka** : 21 Buah (1988 – 2017)

**Kata Kunci** : Penambahan Tepung Kacang Mete (Anacardium Occidental L) Terhadap Uji Organoleptik dan Daya Terima