# ABSTRAK

Latar Belakang : *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan bertekstur padat. Bahan dasar pembuatan *cookies* terdiri atas tepung terigu dengan kadar protein sedang, lemak, dan gula. Tepung mengkudu dipilih sebagai bahan dasar *cookies* untuk membuat produk olahan dari buah mengkudu. Perendaman dilakukan untuk menghilangkan aroma yang tidak enak pada buah mengkudu.

Tujuan : Mengetahui pengaruh lama perendaman buah mengkudu (*morinda citrifolia*) dalam larutan soda kue (NaHCO3) terhadap mutu organoleptik dan daya terima *cookies* mengkudu.

Metode : Rancangan percobaan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat (4) perlakuan dan enam (6) ulangan. Pada penelitian ini lama perendaman buah mengkudu (*morinda citrifolia*) dalam larutan soda kue (NaHCO3) dalam empat (4) level perendaman yang berbeda yaitu 1 hari, 3 hari, 5 hari, dan 7 hari dengan soda kue 10%.

Hasil : Penelitian menunjukkan bahwa ada pengaruh lama perendaman buah mengkududalam larutan soda kue (NaHCO3) terhadap mutu organoleptik. Sementara untuk daya terima cookies mengkudu ada pengaruh lama perendaman buah mengkudu (*morinda citrifolia*) dalam larutan soda kue (NaHCO3) terhadap terhadap testur *p value*< 0,05.

**Kesimpulan** : Ada pengaruh variasi lama perendaman buah mengkudu dalam larutan soda kue terhadap mutu organoleptik aroma dan warna *cookies* mengkudu.Ada pengaruh variasi lama perendaman buah mengkudu dalam larutan soda kue terhadap daya terima tekstur *cookies* mengkudu.

xi + 61 hlm; 2018; 7 tabel; 10 gambar

Daftara Pustaka :25 (1992-2014)

Kata Kunci: Tepung buah mengkudu, tepung terigu, mutu organoleptik dan daya terima.