

RINGKASAN

MARIANA ALITA. 2021340048. Inovasi Kukis Jintan Dengan Pemanfaatan Tepung Sorgum. Pembimbing Utama : Dr. T. Wahyu Mushollaeni, S.Pi., MP. Pembimbing Pendamping : Dr. Lorine Tantal, S.Pi., MP., M.Sc.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk kukis jintan berbasis tepung sorgum merah sebagai upaya diversifikasi pangan lokal serta mengurangi ketergantungan terhadap gandum impor. Penelitian ini juga bertujuan memperoleh formulasi kukis jintan dengan kualitas terbaik berdasarkan parameter kadar protein, kadar air, kadar abu, serta tingkat kesukaan konsumen, dan menganalisis kelayakan finansial usahanya. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan lima variasi formulasi perbandingan tepung sorgum merah, tepung terigu, dan tepung tapioka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi F3, yang terdiri atas 20% tepung sorgum merah, 23% tepung terigu, dan 11% tepung tapioka, merupakan perlakuan terbaik dengan kadar protein sebesar 8,06%, kadar air 5,79%, dan kadar abu 3,82%. Uji organoleptik menunjukkan tingkat kesukaan yang tinggi pada seluruh parameter penilaian, yaitu rasa, tekstur, aroma, dan warna. Analisis kelayakan finansial menunjukkan bahwa usaha kukis jintan berbasis sorgum merah layak untuk dikembangkan dengan nilai rasio R/C sebesar 1,62.

Kata kunci: Kukis Jintan, Tepung Sorgum Merah, Analisis Proksimat, Analisis Kelayakan Finansial.