

ABSTRAK

Pisang adalah salah satu komoditas buah unggulan Indonesia. Luas panen dan produksi pisang selalu menempati posisi pertama pada tahun 2002 produksi pisang mencapai 4.384.384 ton (BPS,2003) dengan nilai ekonomi sebesar RP,. 6,5 Triliun. Bonggol pisang masih digunakan sebagai pakan hewan ternak dikarenakan masih kurangnya inovasi pangan mengenai bonggol pisang oleh karna itu peneliti ingin menjadikan bonggol pisang sebagai tepung dan di substitusikan kepada *cookies*, Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen beserta formulasi resep dari penambahan tepung bonggol pisang yang di proses dengan cara di keringkan lalu di buat menjadi tepung dan di substitusi dalam pembuatan *cookies*. Kandungan yang terdapat pada tepung bonggol pisang berdasarkan hasil penelitian prameswari adalah kandungan karbhidrat tepung bonggol pisang dalam bentuk pati sebesar 74,99%, nilai kadar pati tersebut cukup memenuhi spesifikasi SNI tepung yang minimal 70%. Pengolahan *cookies* dengan penambahan tepung bonggol pisang memiliki proses yang sama seperti halnya cookies pada umumnya tetapi memiliki perbedaan pada warna yang sangat mencolok.

Kata Kunci : *Substitusi, Bonggol pisang, Cookies.*