

## INTISARI

*Cookies* merupakan kue kering yang renyah, tipis, datar (gepeng) dan biasanya berukuran kecil yang terbuat dari tepung terigu. Perlakuan pendahuluan *blanching* dan penambahan tepung kacang merah diharapkan dapat mengurangi bau langu yang ditimbulkan dari kacang merah. Tujuan penelitian ini adalah untuk menghasilkan *cookies* dengan perlakuan *blanching* terbaik dan disukai oleh panelis.

Pembuatan cookies berbahan baku tepung terigu dengan substitusi tepung kacang merah dengan perlakuan *blanching*. Rancangan percobaan yang dilakukan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan dua faktor. Faktor pertama yaitu perlakuan pendahuluan yang terdiri dari dua taraf yaitu tanpa *blanching* dan dengan *blanching*. Faktor kedua yaitu presentase penambahan tepung kacang merah dengan empat taraf perlakuan yaitu 0%, 15%, 30%, dan 45%. Analisis yang dilakukan adalah kadar air, kadar abu, kadar protein, analisa tekstur, tingkat pengembangan volume, uji warna, dan tingkat kesukaan. Data yang diperoleh dilakukan uji statistik dengan ANOVA pada tingkat kepercayaan 95% dan apabila terdapat perbedaan nyata akan diolah lebih lanjut dengan uji DMRT (*Duncan Multiple Range Test*).

Perlakuan pendahuluan *blanching* dengan penambahan tepung kacang merah berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar abu, tekstur, warna, dan tingkat kesukaan panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *cookies* yang paling disukai adalah *cookies* dengan substitusi tepung kacang merah dengan perlakuan *blanching* penambahan tepung kacang merah 15% dengan kadar air 3,45 (%db), kadar abu 1,06 (%db), kadar protein 12,05 (%db), tekstur 2,85 kg, tingkat pengembangan volume 34,08 %.

Kata kunci: cookies, *blanching*, tepung kacang merah

# **EFFECT OF ADDITION AND BLANCHING OF REDD BEAN ON THE PHYSICAL, CHEMICAL, AND PREFERENCE LEVEL PROPERTIES OF COOKIES**

## **ABSTRACT**

Cookies are crispy pastries, thin, flat (scab) and usually small sized made from wheat flour. The preliminary treatment of blanching and the addition of red bean flour is expected to reduce the langu smell caused by red beans. The purpose of this study was to produce cookies with the best blanching treatment and favored by panelists.

Cookies made from wheat flour with substitution of red bean flour with blanching treatment. The experiment plan is a Complete Randomized Design with two factors. The first factor is the preliminary treatment consisting of two levels, namely without blanching and blanching. The second factor is the percentage of red bean flour addition with four treatment levels, namely 0%, 15%, 30%, and 45%. The analysis is water content, ash content, sometimes protein, texture analysis, volume development level, color test, and favorability level. The data obtained is conducted statistical tests with ANOVA at a confidence level of 95% and if there are real differences will be further processed with dmrt test (Duncan Multiple Range Test).

The preliminary treatment of blanching with the addition of red bean flour has a noticeable effect ( $P < 0.05$ ) on the ash content, texture, color, and favorability of panelists. The results showed that the most preferred cookies are cookies with substitution of red bean flour with blanching treatment of red bean flour addition 15% with a moisture content of 3.45 (%db), ash content of 1.06 (%db), protein content of 12.05 (%db), texture of 2.85 kg, volume development rate of 34.08%.

**Keywords:** cookies, blanching, red bean flour