

PENGARUH KONSENTRASI KUNING TELUR DAN *NATRIUM BIKARBONAT* TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN *COOKIES* TEPUNG KULIT KACANG HIJAU

INTISARI

Tepung kulit kacang hijau yang digunakan sebagai campuran dalam pembuatan *cookies*, menghasilkan adonan yang tidak dapat menyatu dan rasa *cookies* yang seret. Jadi diberi tambahan kuning telur sebagai bahan pengikat dan *natrium bikarbonat* sebagai bahan pengembang sehingga *cookies* menjadi lembut. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi kuning telur dan *natrium bikarbonat* terhadap sifat fisik, kimia dan kesukaan *cookies* tepung kulit kacang hijau. Selain itu, dapat mengurangi ketergantungan impor tepung terigu dan kacang hijau.

Penelitian dilakukan mulai bulan Agustus 2017 dengan rancangan percobaan RAL (Rancangan Acak Lengkap) dua faktor yaitu variasi konsentrasi kuning telur (17% dan 22,67%) dan *natrium bikarbonat* (0%, 0,33% dan 0,67%). Analisis yang dilakukan berupa uji kesukaan, komposisi proksimat, uji tekstur dan tingkat pengembangan. *Cookies* dengan 20% tepung kulit kacang hijau dan diberi variasi konsentrasi kuning telur dan *natrium bikarbonat* berbeda nyata terhadap kualitas *cookies*. Semakin sedikit kuning telur (17%) dan *natrium bikarbonat* (0,33%) yang digunakan, *cookies* yang dihasilkan berwarna hijau kekuningan, beraroma khas tepung kulit kacang hijau, manis, renyah, tingkat pengembangannya sesuai dan komposisi proksimatnya yaitu 4,10% kadar air, 1,27% abu, 12,41% protein, 22,52% lemak, 10,18% serat kasar, 49,34% karbohidrat *by difference* dan 417,31 kal.

Kata kunci: *Cookies*, tepung kulit kacang hijau, kuning telur, *natrium bikarbonat*

EFFECT OF YOLK AND SODIUM BICARBONATE CONCENTRATION ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF MUNG BEAN HUSK FLOUR COOKIES

ABSTRACT

Mung bean husk flour used as a mixture in cookies, produces dough that can not be fused and a taste of cookies are dry. So given the addition of yolk as a binder and sodium bicarbonate as a material developer so the cookies become soft. This research was conducted to determine the effect of yolk and sodium bicarbonate concentration on physical, chemical properties and preference level of mung bean husk flour cookies. In addition, it can reduce the dependence of imports of wheat flour and mung bean.

The research was conducted from August 2017 with RAL (Complete Random Design) design of two factors are variation of yolk concentration (17% and 22,67%) and sodium bicarbonate (0%, 0,33% and 0,67%). The analysis were preference test, proximate composition, texture test and development level. Cookies with 20% mung bean husk flour and variation concentrations of yolk and sodium bicarbonate significantly different from the quality of cookies. The less yolk (17%) and sodium bicarbonate (0.33%) are used, the resulting cookies are yellowish green, the typical flavor of mung bean husk flour, sweet, crispy, the development level is appropriate and the proximate composition are 4,10% moisture content, 1,27% ash, 12,41% protein, 22,52% fat, 10,18% crude fiber, 49,34% carbohydrate by difference and 417,31 calories.

Key Word: Cookies, Green beans husk flour, yolk, sodium bicarbonate