

PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG PISANG KEPOK PUTIH DAN PENAMBAHAN NATRIUM BIKARBONAT TERHADAP SIFAT FISIK DAN TINGKAT KESUKAAN *COOKIES*

INTISARI

Ketergantungan terhadap bahan baku tepung terigu untuk produksi *bakery* harus dikurangi karena masih impor. Keterbatasan tepung pisang untuk membuat produk *bakery* ialah pengembangannya yang relatif rendah karena tidak mengandung gluten. Tingkat pengembangan dan tekstur *cookies* dapat diperbaiki dengan penambahan natrium bikarbonat. Tujuan penelitian ini adalah untuk menghasilkan *cookies* yang mempunyai sifat fisik mirip dengan *cookies* dari tepung terigu dan disukai oleh panelis.

Tahap-tahap pembuatan *cookies* meliputi pencampuran semua bahan, pencetakan, dan pemanggangan. Penggunaan tepung pisang yaitu 70%, 85%, dan 100%, serta penggunaan pemberian natrium bikarbonat yaitu 0%, 0,25%, dan 0,50%, kemudian pembuatan *cookies* dari tepung terigu 100% (kontrol). Analisis yang dilakukan meliputi analisis fisik, kimia (proksimat) dan tingkat kesukaan panelis. Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktorial.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tepung pisang kepok putih dan natrium bikarbonat dapat menghasilkan *cookies* yang mempunyai sifat fisik mirip dengan *cookies* dari tepung terigu. Penggunaan tepung pisang kepok putih hingga 85% dapat mengurangi pengembangan *cookies*, namun pada 100% tidak berbeda nyata dan dapat meningkatkan tingkat kekerasan *cookies*, sedangkan penambahan natrium bikarbonat hingga 0,50% dapat meningkatkan pengembangan *cookies* dan mengurangi tingkat kekerasan *cookies*. *Cookies* yang disukai oleh panelis dihasilkan dengan penggunaan tepung pisang kepok putih sebesar 70% dan natrium bikarbonat sebesar 0,50%. *Cookies* tersebut mempunyai sifat fisik yaitu tingkat pengembangan volume yang tinggi dan tingkat kekerasan yang rendah, serta komposisi kimia seperti kadar air sebesar 4,40 (%bb), kadar abu 1,91 (%bb), kadar protein 3,22 (%bb), kadar lemak 23,13 (%bb), dan karbohidrat *by difference* 67,33 (%bb).

Kata kunci: Tepung pisang kepok putih, tepung terigu, *cookies*, natrium bikarbonat

THE EFFECT OF WHITE KEPOK BANANA FLOUR AND SODIUM BICARBONATE ADDITION ON PHYSICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF COOKIES

ABSTRACT

Dependency of wheat flour raw materials for the production of bakery should be reduced because it is still imported. Limitations of banana flour to make bakery products is a relatively low expanding because it does not contain gluten. The level of expanding and the texture of the cookies can be improved by addition of sodium bicarbonate. The purpose of this study is to produce cookies that have physical character similar to cookies from wheat flour and favored by panelists.

Cookies preparation steps are mixing of all materials, printing, and roasting. The usage of banana flour are 70%, 85% and 100%, as well as sodium bicarbonate usage 0%, 0,25% and 0,50%, then produce cookies from 100% of wheat flour (control). The analysis was conducted on the physical analysis, chemical (proximate) and panelist preference. The study was conducted using Randomized Factorial Group Design (RFGD).

The results of the study showed that the use of white kepok banana flour and sodium bicarbonate can produce cookies that have physical properties similar to cookies from wheat flour. The usage of white kepok banana flour to 85% can reduce the expand of cookies, but at 100% not significantly different and can increase the level of hardness cookies, while the addition of sodium bicarbonate to 0,5% can improve the expand of cookies and reduce the level of hardness cookies. The most preferred cookies by panelists using of white kepok banana flour 70% and sodium bicarbonate 0,50%. These cookies have physical properties that the level of higher expand volume and low level of hardness, as well as the chemical composition such as water content 4.40 (% wb), ash content 1.91 (% wb), protein content 3.22 (% bb), fat content 23,13 (% wb), and carbohydrates by difference 67.33 (% wb).

Keyword: White kepok banana flour, wheat flour, cookies, sodium bicarbonat