

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KOMPOSIT DAN SODA KUE  
TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN  
COOKIES**

**INTISARI**

Pemanfaatan komoditas lokal terutama ubi jalar putih dan kacang hijau untuk dijadikan tepung komposit dimaksudkan untuk sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies. Cookies adalah kue kering hingga kadar airnya mencapai 8-10%. Penggunaan tepung komposit dengan penambahan soda kue dimaksudkan untuk meningkatkan atribut mutu. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh formulasi substitusi tepung komposit pada cookies dan soda kue terhadap sifat fisik dan sifat kimia terbaik.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu jenis tepung komposit (0%, 25%, 75%, dan 100%) dan soda kue (0%, 0,5%, 1%). Percobaan diulang sebanyak 2 kali. Setiap data yang diperoleh dihitung dengan metode statistik menggunakan analisis *univariate* dan apabila terdapat perbedaan nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan tepung komposit berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan cookies. Penggunaan tepung komposit dengan dan soda kue berpengaruh terhadap nilai tekstur dan warna. Semakin tinggi konsentrasi tepung komposit yang ditambahkan maka nilai tekstur dan warna semakin besar. Formulasi cookies terbaik berdasarkan uji kesukaan yaitu jenis tepung komposit dengan konsentrasi tepung terigu 75% tepung komposit 25% dan soda kue 0% memiliki kandungan kadar air 3,95%; kadar abu 1,47%; kadar protein 12,37%; kadar lemak 13,75%; dan karbohidrat 68,45%.

**Kata kunci:** Tepung ubi jalar putih, tepung kacang hijau, soda kue

## **EFFECT OF COMPOSITE FLOUR AND BAKING POWDER ADDITION ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF *COOKIES***

### **ABSTRACT**

The use of local commodities especially white sweet potatoes and green beans to be used as composite flour, is intended as a substitute for wheat flour in making cookies. Cookies are cookies with water content reaches 8-10%. The use of composite flour and the addition of baking soda is intended to improve quality attributes and obtain the best formulation between substitution of composite flour and baking soda on the physical and chemical properties of cookies.

This study used a Completely Randomized Design (CRD) with two factors namely the substitution of composite flour (0%, 25%, 75% and 100%) and baking soda (0%, 0.5%, 1%). The experiment was repeated twice. The data obtained was calculated by statistical methods using univariate analysis and if there were significant difference between treatment is continued with Duncan Multiple Range Test (DMRT) test.

The results showed that composite flour had an effect on the physical, chemical and level of preferences of cookies. The use of composite flour and baking soda has an effect on the value of texture and color. The higher the concentration of composite flour added, the greater the texture and color value. The best cookies formulation is based on level of preference, namely the type of composite flour with a concentration of 75% wheat flour: 25% composite flour and 0% baking soda has a moisture content of 3,95%; ash content of 1.47%; protein content of 12.37%; fat content of 13,75%; and carbohydrate of 68.45%.

**Keywords:** White sweet potato flour, green bean flour, baking powder