

ABSTRAK

Studi Pemanfaatan Limbah Kulit Ari Kacang Kedelai Dalam Pembuatan Cookies

Maria Devi Bria¹ Dr. Lesybeth M. Nubatonis, STP., M.Si; ² Ir.I.D. A. A. R. Ratna Adi, MP ³.

1. Penulis
2. Pembimbing

Cookies merupakan salah satu jenis kue kering yang populer dan disukai oleh banyak orang. Cookies biasanya dibuat dari bahan utama tepung terigu yang dicampur dengan gula, mentega, telur, dan bahan tambahan lainnya. Namun, cookies yang terbuat dari tepung terigu memiliki kandungan serat pangan yang rendah dan juga indeks glikemik yang tinggi. Indeks glikemik merupakan ukuran seberapa cepat kadar gula darah naik setelah mengonsumsi makanan tertentu. Makanan dengan indeks glikemik tinggi dapat meningkatkan risiko diabetes, obesitas, penyakit jantung, dan penyakit kronis lainnya sebab itu, perlu dilakukan substitusi atau penambahan bahan lain yang dapat meningkatkan kandungan serat pangan dan menurunkan indeks glikemik pada cookies. Tujuan dari penelitian ini adalah: Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kulit ari kacang kedelai terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik cookies. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Eksakta Universitas Kristen Artha Wacana Kupang. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2024, dalam metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dari 4 perlakuan yang 3 kali ulangan sehingga menghasilkan 12 unit percobaan, dengan presentase tepung kulit ari kacang kedelai sebanyak 10%, 15% dan 20%. Variabel yang diamati adalah uji organoleptik (aroma, rasa, warna, tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung kulit ari kacang kedelai sangat

nyata terhadap kualitas cookies. Perlakuan terbaik yaitu tepung kulit ari kacang kedelai sebanyak 10%, menghasilkan warna dengan nilai rata-rata 4,622 dengan kategori (suka), aroma 4,667 dengan kategori (suka) skor rasa 4,756 dengan kategori (suka) dan skor tekstur 4,711 dengan kategori (suka).

Kata Kunci : Cookies, tepung, kulit ari kacang kedelai

ABSTRACT

Study of the Utilization of Soybean Shell Waste in Making Cookies

Maria Devi Bria¹ Dr. Lesybeth M. Nubatonis, STP., M.Si; 2. Ir.I.D. A. A. R. Ratna
Adi, MP 3.

1. Writer

2. Mentor

Cookies are a type of pastry that is popular and liked by many people. Cookies are usually made from wheat flour mixed with sugar, butter, eggs and other additional ingredients. However, cookies made from wheat flour have a low dietary fiber content and also a high glycemic index. The glycemic index is a measure of how quickly blood sugar levels rise after consuming certain foods. Foods with a high glycemic index can increase the risk of diabetes, obesity, heart disease and other chronic diseases, therefore, it is necessary to substitute or add other ingredients that can increase the food fiber content and reduce the glycemic index in cookies. The aim of this research is: To determine the effect of adding soybean husk flour on the physical, chemical and organoleptic characteristics of cookies. The benefits of this research are: As input for the food industry in developing healthier and added value cookie products using soy bean husk flour. This research was carried out at the Exact Laboratory of Artha Wacana Christian University, Kupang. This research was conducted in May 2024, the method used was a Completely Randomized Design of 4 treatments with 3 replications resulting in 12 experimental units, with percentages of soybean husk flour of 10%, 15% and 20%. The variables observed were organoleptic tests (aroma, taste, color, texture). The results of the research show that soybean husk flour has a very significant impact on the quality of cookies. The best treatment was 10% soybean husk flour, producing color with an average score of 4.622 in the (like) category, aroma 4.667 in the (like) category, taste score of 4.756 in the (like) category and texture score of 4.711 in the (like) category.

.

Keywords: Cookies, soybean epidermis, flour