

Pengaruh Penambahan Bagian Telur dan Persentase Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Cookies

Agnes Christiani

Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian
Politeknik Negeri Jember

ABSTRAK

Pada pembuatan cookies bahan utama yang paling penting adalah tepung dan telur sebagai pengikat. Telur yang dipakai pada pembuatan *cookies* bisa kuning telur, putih telur atau bahkan keduanya, *cookies* yang menggunakan kuning telur saja akan lebih renyah dan empuk sebaliknya bila menggunakan putih telur untuk memberi kelembaban, nilai gizi, sekaligus membangun struktur cookies. Sedangkan *cookies* yang menggunakan keduanya yaitu putih dan kuning telur adonannya tidak melebar dan tekstur *cookies* tidak mudah rapuh sehingga cookies memiliki tekstur yang sempurna dan warna cookies tidak terlalu gelap atau cerah. *Cookies* tidak menghendaki terbentuknya gluten yang berlebihan sebab gluten dapat membuat *cookies* menjadi keras, pada pembuatan *cookies* ini dilakukan penambahan tepung maizena yang terbuat dari pati jagung, tepung ini tergolong gluten-free. Tepung maizena jarang sekali digunakan sebagai bahan utama pada pembuatan *cake* dan *cookies* tetapi selalu menjadi bahan pembantu untuk mendapatkan tekstur sempurna dan tidak menggantikan peran tepung terigu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan telur dan prosentase tepung maizena terhadap sifat fisik dan organoleptik *cookies*. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember pada bulan Desember 2015 sampai dengan Januari 2016. Metode yang dipergunakan adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan 9 perlakuan faktor pertama ($T_1 = 18\%$ putih telur, $T_2 = 18\%$ kuning telur, $T_3 = 18\%$ putih + kuning telur) faktor kedua $M_1 = 10\%$ tepung maizena, $M_2 = 20\%$ tepung maizena, $M_3 = 30\%$ tepung maizena) dan 3 kali ulangan. Adapun parameter penelitian meliputi uji fisik dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor penambahan telur memberikan pengaruh berbeda nyata pada uji tekstur dan warna serta uji hedonik (warna, aroma dan tekstur). Faktor penambahan tepung maizena memberikan pengaruh sangat berbeda nyata pada uji tekstur dan warna serta uji hedonik rasa. Interaksi penambahan telur dan tepung maizena memberikan pengaruh sangat berbeda nyata pada uji warna dan berbeda nyata pada tekstur. Sedangkan untuk uji hedonik yang berbeda nyata terdapat pada hedonik aroma.

Kata Kunci : Telur, Tepung Maizena, Cookies, Uji Fisik, Organoleptik