

Studi pembuatan dan uji sensori cookies sehat bebas produk hewani, gluten dan gula sederhana = Manufacturing study and sensory testing of healthy cookies free of animal products, gluten and simple sugar

Timothy Kennedy, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20519529&lokasi=lokal>

Abstrak

Cookies merupakan makanan ringan yang cukup digemari di Indonesia. Cookies konvensional yang beredar di masyarakat didominasi oleh penggunaan produk gluten, hewani dan gula sederhana. Hal ini mengakibatkan cookies tidak dapat dikonsumsi oleh sebagian kalangan yang memiliki keterbatasan dalam mengonsumsi produk tersebut dan jika dikonsumsi secara berlebihan dapat menjadi salah satu faktor risiko penyakit tidak menular seperti diabetes tipe II. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menciptakan cookies yang bebas dari produk gluten, hewani dan gula sederhana sehingga masyarakat yang memiliki keterbatasan terhadap produk tersebut dapat mengonsumsi cookies yang sama enakannya dengan cookies yang beredar. Skripsi ini menguji tingkat kesukaan masyarakat terhadap cookies dengan metode uji sensori dan menghitung nilai gizi dari cookies yang dibuat. Perbandingan selai kacang dan biji chia yang digunakan dalam formula cookies bebas produk gluten, hewani dan gula sederhana adalah R1 15:30, R2 20:20, R3 25:10, selain itu terdapat R4 sebagai cookies kontrol yang dibuat seperti cookies konvensional yang beredar di masyarakat dengan perbandingan selai kacang dan biji chia sebesar 11:0. Uji sensori cookies mendapatkan hasil R1, R2, R3, R4 secara berturut-turut adalah 3,91; 3,76; 3,55; 4,16 berbanding dengan skor maksimal 5 yang berarti R1 merupakan cookies terpilih setelah R4 yang merupakan cookies kontrol. Hasil perhitungan gizi dari bahan mentah menunjukkan R4 memiliki total energi 1344 kkal, lemak 97,04 g dan karbohidrat 95,31 g/100 g cookies yang merupakan nilai yang paling tinggi sedangkan protein yang paling tinggi dimiliki oleh R1 sebesar 39,25 g/100 g cookies. Analisis biaya harga produksi per-kemasan/30g cookies selai kacang dan biji chia R1, R2, R3, dan R4 secara berurutan adalah sebesar Rp 3.006; Rp 3.261; Rp 3.756; Rp 8.335. Hal ini menunjukkan R1 memiliki harga produksi yang paling terjangkau dibandingkan resep yang lain.

.....Cookies are snacks which are quite popular in Indonesia. Conventional cookies circulating in the market are dominantly using gluten, animal products, and simple sugar as ingredients. This causes the cookies cannot be consumed by those who have limitations on these products and if consumed excessively will become one of the risk factors of noncommunicable diseases, namely type II diabetes. The purpose of this study is to create cookies which are free of gluten, animal products, and simple sugars so those who have limitations on these products can consume cookies that are as delicious as any other cookie out there. This thesis examines the public's level of preference for these cookies using sensoric test and calculates the nutritional value of the cookies tested. The ratio of peanut butter and chia seeds used in the gluten-, animal-, and simple sugar-free cookies' formula are as follows: R1 15:30, R2 20:20, R3 25:10 and R4 is controlling formula made similar to conventional cookies circulating in public with ratio of peanut butter and chia seeds 11:0. Results of the hedonic test for R1, R2, R3, R4 are 3,91; 3,76; 3,55; 4,16, respectively with the maximum score of 5, which mean R1 is the formula chosen after R4 which is a control. The nutritional value of 100g R4 cookies are: 1344kcal of macronutrient, 97,04g of fat, and 95,31g of carbohydrate, which have the highest value, while the highest protein value is in R1 cookies that has 39,25g

of protein in 100g cookies. Production cost analysis for a pack/30g of peanut butter and chia seed cookies R1, R2, R3 and R4 are Rp3.006; Rp3.261; Rp3.756; and Rp8.335 respectively. It shows that R1 has the most affordable production cost compared to other formulas.