

**PENGGUNAAN TERIGU DAN TEPUNG
KOMPOSIT UBI JALAR PUTIH-KECAMBAH
KEDELAI-KECAMBAH KACANG HIJAU
DALAM PEMBUATAN *COOKIES*
BERSERAT TINGGI**

PENULISAN DAN SEMINAR ILMIAH



OLEH :

MELINDA NATALIE INDRA

NRP 6103007089

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA**

2009

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Melinda Natalie Indra

NRP : 6103007089

Menyetujui karya ilmiah saya:

Judul:

Penggunaan Terigu dan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih-Kecambah
Kedelai-Kecambah Kacang Hijau dalam Pembuatan *Cookies* Berserat
Tinggi

Untuk dipublikasikan/ ditampilkan di internet atau media lain (Digital
Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk
kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat
dengan sebenarnya.

Surabaya, 7 Desember 2009

Yang menyatakan,



Melinda Natalie Indra

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Penulisan dan Seminar Ilmiah dengan judul “**Penggunaan Terigu dan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih-Kecambah Kedelai-Kecambah Kacang Hijau dalam Pembuatan Cookies Berserat Tinggi**” yang diajukan oleh Melinda Natalie Indra (6103007089) telah diseminarkan pada tanggal 6 November 2009 dan disetujui oleh dosen pembimbing.

Surabaya, 7 Desember 2009

Dosen Pembimbing



Ir. Indah Kuswardani, MP.

Melinda Natalie Indra, NRP 6103007089. **Penggunaan Terigu dan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih-Kecambah Kedelai-Kecambah Kacang Hijau dalam Pembuatan *Cookies* Berserat Tinggi**
Di bawah bimbingan Ir. Indah Kuswardani, MP.

ABSTRAK

Cookies merupakan makanan yang disukai oleh banyak orang dan biasanya dimakan sebagai camilan. *Cookies* umumnya terbuat dari terigu. Ironisnya, gandum yang menjadi bahan baku pembuatan terigu hampir tidak diproduksi di Indonesia dan merupakan komoditi impor. Selain itu, kandungan serat pada terigu hanya sekitar 1,10% (Chinma dan Gernah, 2007). Sedangkan kebutuhan serat makanan orang dewasa perhari adalah 25-30 gr atau sekitar 10-15 gr untuk setiap 1000 kkal (Sutrisno, 2008). Mengingat pentingnya fungsi serat untuk mengurangi resiko terkena penyakit degeneratif, maka perlu dicari suatu alternatif untuk meningkatkan kandungan serat pada *cookies* sekaligus dapat mengurangi impor gandum. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan adalah dengan mensubstitusi terigu dengan tepung ubi jalar putih, kecambah kedelai, dan kecambah kacang hijau

Penggunaan ketiga tepung tersebut sebagai pensubstitusi terigu dalam pembuatan *cookies* didasarkan karena ubi jalar putih, kedelai, dan kacang hijau merupakan komoditi yang cukup banyak tersedia di Indonesia. Selain itu, ketiga komoditi tersebut memiliki kandungan serat yang tinggi. Kadar serat total pada tepung kecambah kedelai sebesar 22,91%, kecambah kacang hijau sebesar 18,24% dan tepung ubi jalar putih sebesar 10,72% (Hartoyo dan Sunandar 2006). Tingginya kandungan serat pada ketiga tepung tersebut memungkinkan terjadinya peningkatan kandungan serat pada *cookies* yang dihasilkan.

Penggunaan tepung komposit ubi jalar putih-kecambah kedelai-kecambah kacang hijau sebagai pensubstitusi terigu juga dapat mempengaruhi kualitas *cookies* yang dihasilkan yaitu tekstur yang semakin keras dan warna yang semakin gelap. Formulasi 20% terigu, 42% tepung ubi jalar putih, 25% tepung kecambah kedelai dan 13% tepung kecambah kacang hijau dapat dijadikan acuan agar dapat dihasilkan produk dengan kualitas yang memenuhi karakteristik *cookies* serta dapat diterima konsumen.

Kata kunci : *Cookies*, Tepung ubi jalar putih, Tepung Kecambah Kedelai, Tepung kecambah Kacang Hijau, Serat

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan makalah Penulisan dan Seminar Ilmiah pada semester gasal 2009-2010 dengan judul **“Penggunaan Terigu dan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih-Kecambah Kedelai-Kecambah Kacang Hijau dalam Pembuatan Cookies Berserat Tinggi”**. Penyusunan makalah Penulisan dan Seminar Ilmiah ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ir. Indah Kuswardani, MP. selaku dosen pembimbing penulis yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam mengarahkan penulis selama penyusunan makalah ini.
2. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan lewat doa-doanya dan atas dukungan yang telah diberikan baik berupa material maupun moril.
3. Sahabat-sahabat penulis yang telah banyak membantu penulis dalam proses pembuatan makalah ini.
4. Semua pihak yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan Penulisan dan Seminar Ilmiah ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan makalah ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, November 2009

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
.KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. <i>Cookies</i>	3
2.1.1. Definisi, Syarat Mutu, dan Jenis <i>Cookies</i>	3
2.1.2. Bahan Baku dan Pendukung <i>Cookies</i>	5
2.1.3. Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	10
2.2. Tepung Ubi Jalar Putih	12
2.3. Tepung Kecambah Kedelai	14
2.4. Tepung Kecambah Kacang Hijau	16
BAB III. PEMBAHASAN.....	19
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN	23
DAFTAR PUSTAKA.....	24

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Syarat Mutu <i>Cookies</i>	3
Tabel 2.2. Komposisi Adonan <i>Cookies</i>	5
Tabel 2.3. Komposisi Kimia Tepung Ubi Jalar Putih	13
Tabel 2.4. Kandungan Gizi Kedelai dalam Bentuk Utuh dan Kecambah	15
Tabel 2.5. Kandungan Gizi Tepung Kecambah Kedelai.....	16
Tabel 2.6. Kandungan Gizi Kacang Hijau dalam Bentuk Utuh dan Kecambah	17
Tabel 2.7. Kandungan Gizi Tepung Kecambah Kacang Hijau	18

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	11
Gambar 2.2. Skema Pembuatan Tepung Ubi Jalar Putih.....	14

