

RINGKASAN

Cookies berbahan dasar tepung beras merupakan salah satu makanan alternatif bagi penderita *autis* dan *celiac disease*, juga dapat mengurangi tingginya nilai impor gandum di Indonesia. Penggunaan tepung beras sebagai bahan utama pembuatan *cookies* memiliki kelemahan yaitu memiliki tekstur yang keras dan kurang remah. Oleh karena itu perlu adanya penambahan proporsi lemak yang cukup banyak untuk memperbaiki tekstur *cookies*. Penggunaan proporsi lemak yang cukup banyak pada pembuatan *cookies* dapat memperbaiki tekstur *cookies* namun dapat mempersingkat ketahanan *cookies* karena mudah menyerap air sehingga tekstur *cookies* lebih remah dari *cookies* biasanya sehingga diperlukan bahan tambahan berupa bubuk *whey* untuk mencegah kelembapan dan mempertahankan kekokohan tekstur serta memperbaiki flavour pada *cookies*.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Faktor yang diteliti meliputi proporsi jenis lemak yaitu Margarin (L1), Margarin : VCO (L2), VCO (L3), serta penambahan bubuk *whey* yang terdiri dari 5% (W1), 10% (W2), 15% (W3). Variabel yang diamati berupa variabel kimia dan sensori meliputi tekstur dan kesukaan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi jenis lemak dan penambahan bubuk *whey* mempengaruhi karakteristik kimia dan sensori. Kombinasi perlakuan antara proporsi jenis lemak dan penambahan bubuk *whey* pada *cookies* tepung beras protani termodifikasi memberikan pengaruh terhadap parameter sensori dengan nilai tertinggi pada tekstur 4,067 yang didapatkan oleh perlakuan L3W1 dan pada parameter kesukaan nilai tertinggi didapatkan oleh perlakuan sebanyak 4,217.

SUMMARY

Cookies made from rice flour are an alternative food for people with autism and celiac disease, and can also reduce the high value of wheat imports in Indonesia. Using rice flour as the main ingredient for making cookies has the disadvantage of having a hard texture and not crumbly. Therefore, it is necessary to increase the proportion of fat quite a lot to improve the texture of the cookies. Using a large proportion of fat in making cookies can improve the texture of the cookies, but can shorten the durability of the cookies because they easily absorb water, so the texture of the cookies is more crumbly than normal cookies, so additional ingredients are needed in the form of whey powder to prevent moisture and maintain the firmness of the texture and improve the flavor of the cookies.

This research used a Randomized Group Design (RAK). The factors studied included the proportion of fat types, namely Margarine (L1), Margarine: VCO (L2), VCO (L3), as well as the addition of whey powder consisting of 5% (W1), 10% (W2), 15% (W3). The variables observed are chemical and sensory variables including texture and preference.

The results showed that the proportion of fat types and the addition of whey powder influenced the chemical and sensory characteristics. The combination of treatment between the proportion of fat types and the addition of whey powder to the modified protani rice flour cookies had an influence on sensory parameters with the highest value for texture being 4.067 obtained by the L3W1 treatment and for the preference parameter the highest value was obtained by the treatment of 4.217.