

PENGEMBANGAN COOKIES BEBAS GLUTEN DAN KAYA SERAT BERBASIS KACANG-KACANGAN LOKAL

Oleh: Mutiara Nugraheni, Nani Ratnaningsih, Andian Ari Anggraeni

ABSTRAK

Formulasi cookies (egg drop) bebas gluten berbasis kacang merah, kacang hijau dan kacang kedelai dilakukan dengan melakukan perubahan komposisi penyusun untuk menggantikan seluruh komponen tepung terigu dengan proporsi yang berbeda serta menggunakan perenyah yang berbeda yaitu karagenan dan xanthan gum. Karakteristik kimia (kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, kadar air, kadar abu dan serat) cookies berbasis kacang merah, kacang hijau dan kacang kedelai memiliki tertentu yang dapat disandingkan dengan karakteristik tepung terigu. Edd drop berbasis tepung kedelai memiliki kadar protein paling tinggi dibandingkan jenis egg drop yang lain. Egg drop berbasis tepung kedelai, tepung kacang merah dan tepung kacang hijau memiliki keunggulan yaitu kaya serat. Egg drop berbasis kacang merah, kacang hijau dan kacang kedelai dapat disukai oleh panelis. Egg drop yang paling disukai adalah, kacang merah dengan kode 362 yang menggunakan tepung kacang merah sebanyak 40 gram dan perenyah xanthan gum. Egg drop berbasis tepung kedelai adalah kode 234 yang menggunakan 40 gram tepung kedelai dan perenyah karagenen. sedangkan egg drop kacang hijau adalah kode 430 yang menggunakan kacang hijau sebanyak 30 gram, dengan perenyah adalah xanthan gum.

Kata Kunci: *cookies, bebas gluten, serat, lokal*