

ABSTRAK

Natasya Gloria Sulaiman (01034180060)

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK *COOKIES* DENGAN SUBSTITUSI BAHAN PANGAN SUMBER SERAT DAN KALSIMUM

Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi (2022)

(xiii + 49 halaman, 2 gambar, 7 tabel, 1 lampiran)

Cookies merupakan produk pangan yang umumnya dibuat menggunakan tepung terigu dan memiliki tekstur yang kurang padat dan renyah. Beberapa bahan pangan dapat disubstitusi pada produk *cookies* untuk meningkatkan kandungan serat atau kalsium untuk menggantikan tepung terigu yang dapat berpengaruh terhadap karakteristik *cookies*. Tujuan dari *literature review* ini adalah mengetahui pengaruh substitusi bahan pangan sumber serat atau kalsium dalam pembuatan *cookies* terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *cookies*. Bahan pangan sumber serat yang berasal dari bahan pangan nabati dalam pembuatan *cookies* adalah *papaya pulp*, pisang nangka mentah, *chia seed*, *quinoa*, dan kulit pisang. Bahan pangan sumber kalsium yang berasal dari bahan pangan hewani dalam pembuatan *cookies* adalah ikan teri, tulang ikan nila, dan tulang ayam. Bahan pangan sumber serat dan kalsium yang disubstitusi pada *cookies* dapat meningkatkan kandungan serat pangan dan kalsium pada *cookies*. *Cookies* yang disubstitusi dengan bahan sumber serat menghasilkan tekstur *cookies* yang lebih lunak dan memiliki *spread ratio* yang lebih rendah dibandingkan *cookies* yang disubstitusi bahan sumber kalsium seiring bertambahnya substitusi bahan pangan. Substitusi bahan pangan sumber serat dan kalsium pada *cookies* akan menghasilkan warna *cookies* yang lebih gelap. Bahan pangan sumber serat dan kalsium secara keseluruhan dapat memengaruhi karakteristik kimia, sifat fisik, dan organoleptik pada *cookies*.

Kata Kunci: *Cookies*, kalsium, serat pangan

Referensi : 57 referensi (1983-2021)

ABSTRACT

Natasya Gloria Sulaiman (01034180060)

PHYSICOCHEMICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF COOKIES WITH SUBSTITUTION FOOD INGREDIENTS SOURCES IN FIBER AND CALCIUM

Thesis, Faculty of Science and Technology (2022)

(xiii + 49 pages, 2 figures, 7 tables, 1 appendices)

Cookies are food product that are generally made using wheat flour and have a less dense and crunchy texture. Some food ingredients can be substituted in cookie product to increase fiber or calcium to replace wheat flour which can affect the characteristics of cookies. This literature review aims to determine the effect of substitution of food ingredient sources of fiber or calcium in cookies making on the physicochemical and organoleptic characteristics of cookies. Food ingredients sources of fiber derived from plants based in making cookies are papaya pulp, unripe nangka banana, chia seed, quinoa, and banana peel. Food ingredients sources of calcium derived from animals based in making cookies are anchovies, tilapia bones, and chicken bones. Food ingredients sources of fiber and calcium that are substituted in cookies can increase dietary fiber or calcium content in cookies. Cookies that are substituted with food ingredients source fiber produce softer texture and have a lower spread ratio than cookies that are substituted with food ingredients source of calcium. Substitution food ingredients source of fiber and calcium produce darker color. Food ingredients sources of fiber or calcium overall can affect the chemical characteristics, physical properties, and organoleptic properties in cookies.

Keywords: Cookies, calcium, dietary fiber

Referensi : 57 references (1983-2021)