

# **PENGEMBANGAN *EGG DROP COOKIES* DARI TEPUNG GARUT DAN TEPUNG KACANG KEDELAI**

**Anisa Mushlika Ismawati<sup>1</sup>, Andian Ari Anggraeni<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup>Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Email: andian\_ari@uny.ac.id

## **ABSTRAK**

Bahan pangan lokal yang ada di Indonesia sangat beragam. Umbi garut dan kacang kedelai adalah salah satu bahan pangan lokal. Ketersediaannya dapat mencukupi kebutuhan pangan masyarakat Indonesia. Namun, selama ini pengolahan umbi garut dan kacang kedelai masih terbatas. *Cookies* merupakan produk *bakery* yang mempunyai bentuk kecil dan tekstur renyah. *Drop cookies* adalah salah satu jenis kue kering yang dibentuk dengan cara disendoki, menggunakan sendok makan atau dua buah sendok teh. Selama ini, *drop cookies* sering dibuat dari tepung terigu. Oleh karena itu perlu dikembangkan produk *egg drop cookies* dengan mensubstitusi tepung terigu dengan tepung garut dan tepung kacang kedelai. Penelitian ini merupakan penelitian *Research and Development* (R&D) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop* dan *Disseminate*). Data dianalisis secara deskriptif kualitatif. *Cookies* kontrol dibuat dari 100% tepung terigu, sedangkan *cookies* sampel dikembangkan dari tepung kacang kedelai 75% dan tepung garut 25%. *Cookies* diujikan secara sensoris kepada 40 panelis semi terlatih dengan skala penilaian 1-4. Hasil uji sensoris menunjukkan bahwa *cookies* sampel lebih disukai daripada *cookies* kontrol terigu, dan berbeda nyata pada  $p < 0,05$ , baik pada warna, aroma, rasa, tesktur maupun penerimaan keseluruhan.

**Kata kunci:** *egg drop cookies*, tepung kacang kedelai, tepung garut