

PENGEMBANGAN *BUTTER COOKIES* DARI TEPUNG TALAS DAN ISOLAT PROTEIN KEDELAI

Lailaturrahmi Ramadhani¹, Andian Ari Anggraeni²

^{1,2}Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: ¹lailaturrahmir@gmail.com, ²andian_ari@uny.ac.id

ABSTRAK

Untuk meningkatkan ketahanan pangan, pemerintah Indonesia mendorong program intensifikasi bahan pangan lokal dan program diversifikasi produk olahan dari bahan pangan lokal. Produksi bahan pangan lokal terus ditingkatkan. Produk pangan lokal juga perlu didiversifikasi supaya pemanfaatannya meningkat. Produk patiseri dan *bakery* yang biasanya dibuat dari gandum, perlu disubsitusi dengan tepung bahan pangan lokal, untuk mengurangi ketergantungan Indonesia pada impor gandum. Salah satu *cookies* yang terkenal di Indonesia adalah *butter cookies*. Saat ini belum ada pengembangan produk *butter cookies* dari tepung talas. Oleh karena itu, penelitian ini mengembangkan *butter cookies* dari tepung komposit yang berasal dari tepung talas dan ISP (*isolate soy protein*). Penelitian ini merupakan *Research and Development* dengan pendekatan 4D (*Define, Design, Develop and Disseminate*). Penelitian dilakukan di Laboratorium Produksi Boga dan Laboratorium Kimia, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Produk *butter cookies* dievaluasi berdasar analisis sensoris oleh 40 orang panelis semi terlatih. *Butter cookies* dibuat dengan *creaming method*. *Cookies* kontrol dibuat dari 100% tepung terigu. *Cookies* sampel dibuat dari tepung terigu 20%, tepung talas 50%, tepung maizena 15% dan ISP 15%. Tingkat kesukaan konsumen terhadap sifat sensoris (warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan) *cookies* tersebut masih dibawah *cookies* kontrol dari tepung terigu ($p < 0,05$).

Kata kunci: *butter cookies*, tepung talas, ISP, isolat protein kedelai