

KAJIAN DAYA TERIMA, KANDUNGAN SERAT DAN PROTEIN DARI *COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG OAT DAN TEPUNG TEMPE

Rahma Fauziyyah Widodo¹⁾, Esteria Priyanti²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini, ²⁾Dosen Program Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini

^{1,2)}Jl. Sultan Agung, No.77, Gajahmungkur, Semarang

Email: ¹⁾rahmafauziyyah26@gmail.com, ²⁾esteria@aksibukartini.ac.id

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini yaitu 1) mengetahui daya terima dari *cookies* berbahan dasar tepung oat dan tepung tempe; 2) mengetahui kandungan serat dan protein yang terdapat dalam *cookies* berbahan dasar tepung oat dan tepung tempe. Diharapkan melalui pengembangan produk *cookies* ini dapat memberikan varian *cookies* baru bagi masyarakat yang ingin mengkonsumsi camilan sehat. Eksperimen pembuatan *cookies* berbahan dasar tepung oat dan tepung tempe dilaksanakan di laboratorium Program Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini, Semarang. Sedangkan, untuk uji laboratorium penentuan kadar serat dan protein dari produk *cookies* terbaik dilaksanakan di Politeknik Katolik Mangunwijaya, Semarang. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode eksperimen dan uji hedonik. Modifikasi resep *cookies* dilakukan pada jumlah tepung tempe yang digunakan. Penambahan tepung tempe sebanyak 10%, 20% dan 30% dari berat total bahan *cookies*. Uji hedonik diikuti oleh 25 orang Panelis tidak terlatih yang mengisi kuesioner secara lengkap. Hasil penelitian menyatakan *cookies* berbahan dasar tepung oat dengan penambahan tepung tempe sebanyak 10% merupakan *cookies* yang disukai dan dapat diterima dengan baik. Tiap takaran saji *cookies* dapat memenuhi %AKG serat sebesar 7,00% (2,10 g) dan %AKG protein sebesar 7,26% (4,36 g). Sebagai saran, perlu dilakukan uji kandungan energi, karbohidrat, lemak total, dan natrium pada *cookies* berbahan dasar tepung oat dan tepung tempe.

Kata kunci: daya terima, kandungan serat, kandungan protein, *cookies*

PENDAHULUAN

Seiring dengan kemajuan teknologi pada bidang pangan, telah hadir berbagai jenis pangan yang menarik perhatian masyarakat. Penawaran pangan di media sosial merebak dengan mudah, sehingga masyarakat tidak perlu mengalami kesulitan untuk memperoleh pangan beraneka ragam. Dengan kondisi demikian, masyarakat sebagai konsumen pangan harus benar-benar dapat memilih produk pangan yang dikonsumsi sesuai kebutuhan maupun kondisi kesehatannya.

Saat ini, mulai banyak varian kudapan atau camilan yang telah dikembangkan untuk memenuhi harapan masyarakat yang ingin tetap sehat, salah satunya yaitu produk *cookies*. Telah banyak penelitian yang mengembangkan produk *cookies* dengan berbagai macam inovasi untuk meningkatkan nilai tambah bagi kesehatan. *Cookies* atau kue kering merupakan salah satu jenis camilan yang digemari oleh semua kalangan usia. Umumnya, bahan utama pada pembuatan *cookies* yaitu tepung terigu.

Penggunaan tepung terigu di Indonesia tergolong tinggi, oleh sebab itu perlu dilakukan usaha untuk mengurangi penggunaan tepung terigu pada pembuatan *cookies* (Cipto et al., 2016).

Bahan pangan pengganti tepung terigu dapat berasal dari biji-bijian, buah-buahan, umbi-umbian maupun kacang-kacangan. Setiap tahun, telah dilakukan berbagai penelitian untuk mengurangi penggunaan tepung terigu pada pembuatan *cookies*. Sebagai contoh, penelitian dari Wijayanti et al. (2015) telah menghasilkan produk *oatmeal cookies* dengan substitusi dedak. Pada tahun 2016, penelitian dari Cipto et al. (2016) menghasilkan *cookies* yang terbuat dari tepung sukun dan tepung tempe dengan penambahan bubuk kayu manis. Adapun penelitian tentang *cookies* yang terbuat dari tepung talas dan tepung tempe sebagai bahan utamanya (Sitohang & Siregar, 2017). Tahun 2018, penelitian lain dari Saputra et al. (2018) menghasilkan *cookies* yang terbuat dari tepung bekatul dan tepung jagung bagi penderita

diabetes. Selanjutnya hasil penelitian dari Nuriyah et al. (2019) yang menghasilkan produk *cookies* dari bahan dasar tepung kulit tauge kacang hijau dan tepung tempe. Tahun 2020, penelitian dari Rahardjo et al. (2020) menghasilkan produk *cookies* gandum dengan penambahan *oats*.

Kondisi demikian, menjadi latar belakang Peneliti untuk turut melakukan pengembangan produk *cookies*. Pada penelitian ini dikembangkan produk *cookies* dengan bahan utama tepung oat dan tepung tempe. Selain penggunaan tepung oat dan tepung tempe, pada proses pembuatannya juga ditambahkan biji-bijian dan kacang-kacangan. Biji-bijian yang dapat digunakan pada pembuatan *cookies* yaitu *chia seeds* dan *flaxseed*. Sedangkan jenis kacang-kacangan yang dapat digunakan yaitu *almond powder*. Produk ini merupakan produk *cookies* tanpa tepung terigu, tanpa telur dan tanpa gula pasir. Peneliti melakukan modifikasi terhadap resep *cookies* yaitu menggantikan tepung terigu dengan tepung oat dan tepung tempe, mengganti gula pasir dengan *palm sugar*, mengganti margarin/ *butter* dengan minyak zaitun, dan menambahkan *chia seeds*, *almond powder* untuk meningkatkan kandungan serat pada *cookies*.

Tujuan dari penelitian ini yaitu 1) mengetahui daya terima dari *cookies* berbahan dasar tepung oat dan tepung tempe; 2) mengetahui kandungan serat dan protein yang terdapat dalam *cookies* berbahan dasar tepung oat dan tepung tempe. Diharapkan melalui pengembangan produk *cookies* ini dapat memberikan varian baru kepada masyarakat yang ingin mengkonsumsi camilan sehat.

METODE PENELITIAN

Eksperimen pembuatan *cookies* berbahan dasar tepung oat dan tepung tempe dilaksanakan di laboratorium Progam Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini, Jalan Sultan Agung, No. 77, Kelurahan Gajahmungkur, Kecamatan Gajahmungkur, Kota Semarang. Sedangkan untuk uji laboratorium penentuan kadar serat dan protein dari produk *cookies* terbaik dilaksanakan di Politeknik Katolik Mangunwijaya Semarang, Jalan Sriwijaya, No. 104, Kota Semarang.

Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode eksperimen dan uji hedonik. Penggunaan metode eksperimen pada penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan

produk *cookies* yang terbaik dan mengetahui kandungan serat dan protein dari *cookies*. Metode eksperimen dilakukan sebanyak 3 (tiga) kali hingga memperoleh produk *cookies* yang terbaik sesuai kriteria yang telah ditetapkan. Modifikasi resep *cookies* dilakukan pada jumlah tepung tempe yang digunakan. Penambahan tepung tempe pada resep *cookies* sebanyak 10%, 20% dan 30% dari berat total bahan *cookies*. Masing-masing produk diberi kode 193 untuk produk penambahan tepung tempe sebanyak 10%, kode 197 untuk produk penambahan tepung tempe sebanyak 20%, dan kode 219 untuk produk penambahan tepung tempe sebanyak 30%.

Uji hedonik pada penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh data daya terima masyarakat terhadap produk *cookies*. Panelis yang mengikuti uji hedonik sebanyak 35 orang Panelis tidak terlatih. Panelis diminta mengisi kuesioner secara lengkap yang menggunakan 5 skala hedonik. Skala hedonik yang digunakan memiliki kriteria sangat tidak suka, tidak suka, agak suka, suka, dan sangat suka. Kriteria tersebut diberi skor 1 untuk sangat tidak suka, skor 2 untuk tidak suka, skor 3 untuk agak suka, skor 4 untuk suka dan skor 5 untuk sangat suka. Selajutnya, penilaian yang diberikan untuk uji hedonik dihitung secara rata-rata (*mean*), kemudian diberikan rentang interval interpretasi terhadap hasil *mean* sebagai berikut (Suryono & Ningrum, 2018):

0 - 1,0	digolongkan sangat tidak suka
1,1 - 2,0	digolongkan tidak suka
2,1 - 3,0	digolongkan agak suka
3,1 - 4,0	digolongkan suka
4,1 - 5,0	digolongkan sangat suka

Bahan yang digunakan pada pembuatan *cookies* harus berkualitas, agar produk yang dihasilkan juga berkualitas dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna. Peralatan yang dibutuhkan meliputi oven, kom adonan, timbangan digital, gelas ukur, spatula, loyang kue, sendok dan garpu. Spesifikasi peralatan yang digunakan yaitu semua dalam kondisi bersih dan kering.

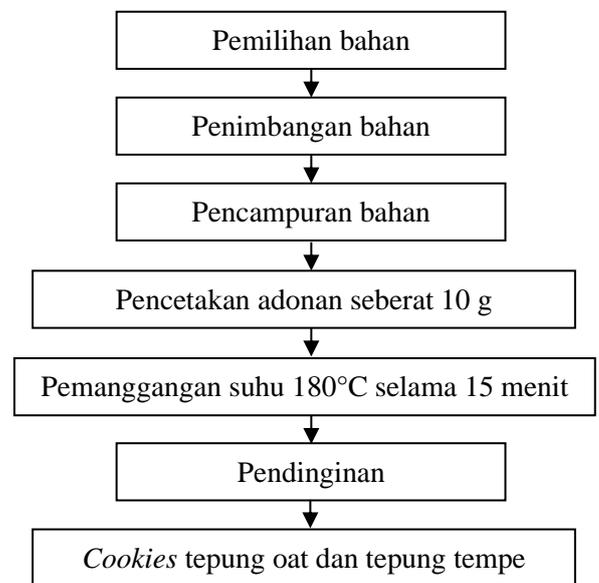
Spesifikasi bahan yang digunakan pada pembuatan *cookies* berbahan dasar tepung oat dan tepung tempe dapat dilihat pada Tabel 1. Sedangkan, komposisi bahan yang digunakan dapat dilihat pada tabel 2. Untuk tahapan proses pembuatan *cookies* berbahan dasar tepung oat dan tepung tempe dapat dilihat pada Gambar 1.

Tabel 1. Spesifikasi Bahan

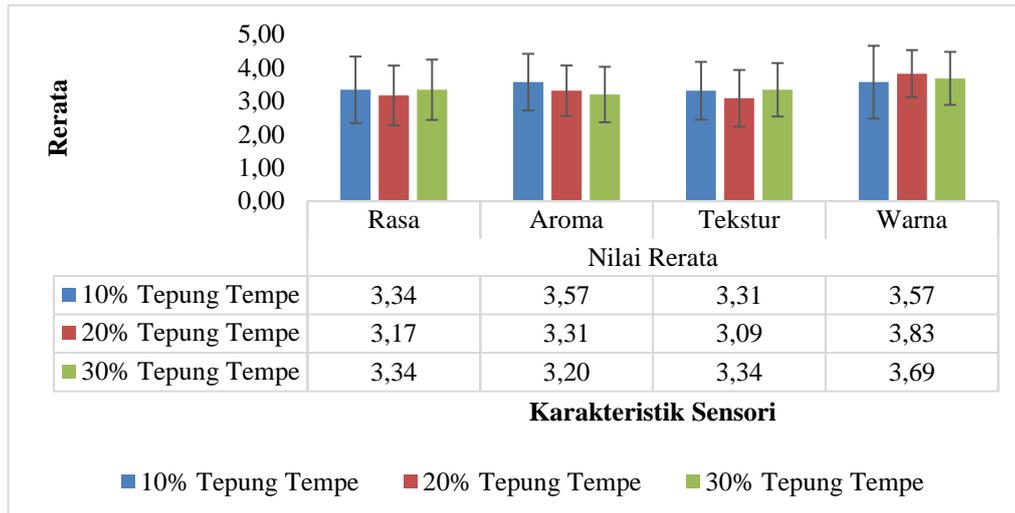
Nama bahan	Spesifikasi
Tepung oat	Terbuat dari <i>rolled oat</i> yang dihaluskan. Beraroma khas seperti tepung gandum, terbebas dari kotoran, dan berwarna putih tulang. Merk Choconola.
Minyak zaitun	Beraroma khas zaitun dan berwarna kuning jernih seperti air. Merek Tatco.
Tepung tempe	Tepung tempe bertekstur halus, tidak berbau apek, kering, dan tidak menggumpal. Tanpa merk.
<i>Palm sugar</i>	Berwarna coklat, berbulir seperti gula semut, terbebas dari kotoran dan berbau khas gula aren. Merk Haan.
Cokelat bubuk	Tidak menggumpal, tidak berbau apek, beraroma khas coklat, dan terbebas dari kotoran serta jamur. Merk Bendico.
<i>Chia seeds</i>	Berbulir seperti biji selasih, berwarna hitam bercak putih, tidak menggumpal dan basah. Merk Choconola.
<i>Flaxseed</i>	Berwarna coklat/hitam, terbebas dari kotoran, dan bulir mengkilap. Merk Choconola.
<i>Almond powder</i>	Bertekstur kasar, berwarna putih tulang, dan tidak berbau apek. Merk Choconola.
<i>Himalaya Salt</i>	Berwarna pink cerah, dan tekstur kasar. Merk Choconola.
<i>Baking powder</i>	Tidak menggumpal, dan bubuk berwarna putih. Merk Arm % Hammer.
Air	Jernih, tidak berbau, tidak berasa, dan tidak meninggalkan endapan. Merk Aqua.

Tabel 2. Komposisi Bahan

Bahan	Persentase Penambahan Tepung Tempe		
	Kode 193 (10%)	Kode 197 (20%)	Kode 219 (30%)
Tepung oat	50 g	50 g	50 g
Tepung tempe	26 g	52g	78 g
<i>Palm sugar</i>	75 g	75 g	75 g
Air	40 ml	40 ml	40 ml
Cokelat bubuk	30 g	30 g	30 g
Minyak zaitun	24 ml	24 ml	24 ml
<i>Almond powder</i>	20 g	20 g	20 g
<i>Flaxseed</i>	10 g	10 g	10 g
<i>Chia seeds</i>	10 g	10 g	10 g
<i>Himalaya Salt</i>	2 g	2 g	2 g
<i>Baking powder</i>	1 g	1 g	1 g



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan *Cookies* Tepung Oat dan Tepung Tempe



Gambar 2. Rerata Daya Terima Panelis terhadap *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Oat dan Tepung Tempe

HASIL DAN PEMBAHASAN

Daya Terima

Data daya terima terhadap *cookies* berbahan dasar tepung oat dan tepung tempe diperoleh dengan menggunakan uji hedonik. Karakteristik sensori yang dinilai meliputi rasa, aroma, tekstur dan warna. Rerata daya terima Panelis terhadap *cookies* berbahan dasar tepung oat dan tepung tempe dapat dilihat pada Gambar 2.

Berdasarkan Gambar 2, diketahui bahwa rerata daya terima terhadap rasa *cookies* paling tinggi pada produk dengan penambahan tepung tempe sebanyak 10% dan 30%. Nilai yang diperoleh kedua produk tersebut sama yaitu sebesar 3,34 dalam rentang penilaian suka. Daya terima terhadap rasa dari sebuah produk pangan sangatlah penting. Oleh sebab itu, karakteristik sensori rasa menjadi sangat penting untuk menentukan mutu *cookies* (Nuriyah et al., 2019). Secara umum, rasa yang dihasilkan dari ketiga produk *cookies* yaitu manis dan coklat. Namun, semakin banyak penambahan tepung tempe menyebabkan rasa dari tepung tempe semakin kuat. Rerata yang sama dari produk *cookies* dengan penambahan tepung tempe sebanyak 10% dan 30% dapat disebabkan karena ada Panelis menyukai *cookies* yang tidak terasa tepung tempe dan ada Panelis menyukai *cookies* yang sangat terasa tepung tempe.

Aroma dari produk *cookies* ditentukan dari bahan utama dan bahan tambahan pada pembuatan *cookies*. Hasil penelitian ini menunjukkan rerata daya terima terhadap

aroma *cookies* paling tinggi pada produk dengan penambahan tepung tempe sebanyak 10%. Nilai yang diperoleh sebesar 3,57 yaitu dalam rentang penilaian suka. Panelis lebih memilih produk tersebut karena aroma yang dihasilkan sangat seimbang antara aroma coklat dan aroma tepung tempe. Semakin banyak penambahan jumlah tepung tempe menyebabkan aroma tepung tempe semakin menyengat pada produk *cookies*.

Selain rasa, tekstur menjadi faktor penting untuk menentukan mutu *cookies* (Taufik et al., 2019). Rerata daya terima terhadap tekstur *cookies* tertinggi pada produk dengan penambahan tepung tempe sebanyak 30%. Nilai yang diperoleh sebesar 3,34 dalam rentang penilaian suka. Panelis lebih memilih produk tersebut karena tekstur yang dihasilkan padat tetapi renyah dan garing layaknya *cookies* pada umumnya. Menurut Nuriyah et al. (2019), semakin banyak jumlah tepung tempe yang ditambahkan pada pembuatan *cookies* akan menghasilkan tekstur *cookies* yang semakin renyah.

Rerata daya terima terhadap warna *cookies* tertinggi pada produk dengan penambahan tepung tempe sebanyak 20%. Nilai yang diperoleh sebesar 3,83 dalam rentang penilaian suka. Panelis lebih memilih produk tersebut karena warna yang dihasilkan lebih menarik yaitu dengan warna coklat. Pada produk *cookies* dengan penambahan tepung tempe sebanyak 10% menghasilkan warna coklat tua, sedangkan pada produk *cookies* dengan penambahan tepung tempe sebanyak

30% menghasilkan warna coklat pucat. Warna coklat yang dihasilkan dari ketiga produk *cookies* dipengaruhi oleh penggunaan bahan berupa coklat bubuk dan *palm sugar*.

Parameter kesukaan keseluruhan *cookies* dengan penambahan tepung oat dan tepung tempe memberikan kesimpulan bahwa produk yang paling disukai dan dapat diterima oleh masyarakat yaitu produk *cookies* dengan penambahan tepung tempe sebanyak 10%. Selanjutnya, produk *cookies* terbaik diuji kandungan serat dan proteinnya di laboratorium. Gambar hasil produk *cookies* terbaik dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Produk *Cookies* Terbaik

Kandungan Serat dan Protein

Hasil uji laboratorium dari kandungan serat dan protein produk *cookies* terbaik dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Kandungan Serat dan Protein per 100 g

Zat Gizi	Hasil Uji Laboratorium (%)
Serat	7,00
Protein	14,52

Berdasarkan tabel 3, diketahui bahwa kandungan serat per 100 g *cookies* yaitu sebesar 7,00%, sedangkan kandungan protein per 100 g *cookies* yaitu sebesar 14,52%.

Hasil uji kandungan serat dan protein *cookies* yang telah diperoleh kemudian dibandingkan dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG). Persentase kontribusi serat dan protein *cookies* menyesuaikan Lampiran Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi (ALG).

Acuan Label Gizi (ALG) dihitung berdasarkan rata-rata kecukupan energi bagi kelompok umum sebesar 2150 Kkal per orang

per hari. Nilai ALG untuk serat bagi kelompok umum sebesar 30 g sedangkan nilai ALG untuk protein sebesar 60 g (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2016). *Cookies* termasuk kategori pangan 15.0 yaitu makanan ringan siap santap berbahan dasar sereal dan kacang-kacangan. Takaran saji yang dianjurkan sekitar 20-40 g (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2015). Pada penelitian ini, takaran saji untuk *cookies* sebesar 30 g (3 keping). Dengan demikian, jika masyarakat mengkonsumsi *cookies* sebanyak 30 g dalam sehari maka dapat memenuhi %AKG serat sebesar 7,00% (2,10 g) dan %AKG protein sebesar 7,26% (4,36 g).

Jika membandingkan kandungan serat dari produk *cookies* terbaik dengan standar klaim sumber atau tinggi serat menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan (2016), maka produk *cookies* terbaik telah memenuhi syarat klaim sumber serat (minimal 3 g/100 g) maupun tinggi serat (minimal 6 g/100 g). Kandungan serat yang dihasilkan produk *cookies* diperoleh dari penggunaan bahan-bahan yang memiliki kandungan serat yang tinggi seperti tepung oat, tepung tempe, *almond powder*, *flaxseed*, dan *chia seeds*. Serat yang dihasilkan yaitu serat kasar. Serat kasar merupakan bagian dari karbohidrat yang memiliki sifat resistan terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus manusia serta mengalami fermentasi sebagian atau keseluruhan di usus besar. Serat kasar sangat baik bagi sistem pencernaan dan dapat bertahan lebih lama karna karbohidrat jenis ini lebih sulit untuk dicerna dalam tubuh dengan begitu asupan makan lebih sedikit. Selain itu, karbohidrat jenis ini juga dapat mengikat kolesterol darah membuangnya bersama feses.

Jika membandingkan kandungan protein dari produk *cookies* terbaik dengan standar klaim sumber maupun tinggi protein menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan (2016), maka produk *cookies* terbaik telah memenuhi syarat klaim sumber protein (minimal 20%/100 g) tetapi tidak memenuhi syarat klaim tinggi protein (minimal 35%/100 g). Sedangkan jika dibandingkan dengan SNI, maka *cookies*

terbaik telah memenuhi syarat kandungan protein minimal 5% (Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2011). Kandungan protein yang tinggi dalam produk *cookies* diperoleh dari penggunaan bahan yang kaya akan protein seperti tepung oat, tepung tempe dan *almond powder*. Kandungan protein pada produk *cookies* aman bagi kesehatan sebab protein yang dihasilkan berasal dari protein nabati.

KESIMPULAN DAN SARAN

a. Kesimpulan

Cookies berbahan dasar tepung oat dengan penambahan tepung tempe sebanyak 10% merupakan produk *cookies* yang disukai dan dapat diterima dengan baik. Tiap takaran saji *cookies* dapat memenuhi %AKG serat sebesar 7,00% (2,10 g) dan %AKG protein sebesar 7,26% (4,36 g).

b. Saran

Perlu dilakukan uji kandungan energi, karbohidrat, lemak total, dan natrium pada *cookies* berbahan dasar tepung oat dan tepung tempe.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2015). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2015 tentang Pengawasan Takaran Saji Pangan Olahan* (pp. 1–9).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2016a). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. In *Badan Pengawas Obat dan Makanan* (pp. 1–56).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2016b). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi* (pp. 1–9).
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2011). *Biskuit* (SNI 2973:2011; pp. 1–41).
- Cipto, D., Efendi, R., & Rossi, E. (2016). Pemanfaatan Tepung Tempe dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dalam Pembuatan Kukis dari Sukun. *JOM Faperta*, 3(2): 1–12.
- Nuriyah, N., Mu'tamar, M. F. F., & Asfan. (2019). Identifikasi Fisikokimia dan Analisis Finansial Cookies Tepung Kulit Tauge Kacang Hijau dan Tepung Tempe. *Rekayasa*, 12(2): 98–103. <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v12i2.5452>
- Rahardjo, M., Ristia Widi Astuti, Puspita, D., & Sihombing, M. (2020). Efek Penambahan Oats pada Formulasi Cookies Gandum Dilihat dari Karakteristik Sisik dan Sensorinya. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1): 1–6. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i1.1714>
- Saputra, T., Nuh Ibrahim, M., & Fitri Faradilla, R. (2018). The Effect of Bran Flour and Corn Flour (*Zea mays* L.) Substitution on Organoleptic Assessment and Nutritional Value of Cookies for Diabetic Patients. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(6): 1768–1782.
- Sitohang, N. A., & Siregar, F. L. S. (2017). Pemanfaatan Tepung Talas dan Formula Tempe sebagai Bahan Pembuat Cookies. *Jurnal Riset Hesti Medan Akper Kesdam I/BB Medan*, 2(1): 11–14. <https://doi.org/10.34008/jurhesti.v2i1.30>.
- Suryono, C., & Ningrum, L. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5: 96–106. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/jp>.
- Taufik, M., Seveline, Susnita, S., & Aida, D. Q. (2019). Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1): 9–16. <https://doi.org/10.30997/jah.v5i1.1582>.
- Wijayanti, W., Mahfud, T., & Djati, B. (2015). Acceptance Test Oatmeal Cookies dengan Substitusi Dedak Padi. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2): 9–17.