31. *COOKIES* (Kue Kering)

Cookies atau kue kering dapat digolongkan menjadi jenis adonan dan jenis busa. Yang tergolong jenis adonan misalnya kue kering manis, sedangkan contoh dari jenis busa misalnya *sponge* dan *cake*.

Bahan Baku *Cookies* dan Peranannya

Bahan untuk membuat kue kering terdiri atas bahan pengikat seperti tepung, air, susu bubuk, telur dan putih telur, serta bahan pelembut seperti gula, shortening atau margarin, bahan pengembang (soda kue dan *baking powder*) dan kuning telur. Keempukan dan kelembutan kue kering (*cookies*) ditentukan terutama oleh tepung terigu, gula dan lemak (*shortening* dan *margarin*).

Bahan-bahan yang berperan penting dalam membentuk sifat-sifat kue kering khususnya sifat fisik dan cita rasa antara lain tepung, telur dan bahan pengembang. Jenis tepung kedelai yang digunakan untuk *cookies* biasanya adalah terigu lunak dengan kadar protein 8 - 10 persen (di pasaran dikenal dengan istilah *soft wheat* atau terigu lunak). Jumlah dan mutu gula berpengaruh terhadap tekstur, penampakan, dan cita rasa produk akhir. Gula halus paling baik digunakan untuk membuat *cookies*. Jumlah gula harus pas untuk menjamin hasil yang diinginkan yaitu lembut dan tidak keras.

Lemak berfungsi sebagai bahan pengemulsi sehingga menghasilkan *cookies* yang renyah. Lemak yang dapat digunakan antara lain *shortening* dan margarin. Telur juga memiliki sifat dapat mengikat udara, sehingga jika digunakan dalam jumlah banyak akan diperoleh kue kering yang ebih mengembang. Putih telur dapat ditambahkan dalam jumlah secukupnya (sedikit) untuk menghasilkan adonan yang lebih kompak. Penggunaan kuning telur tanpa putih telur akan menghasilkan kue kering yang lembut, tetapi strukturnya tidak sebaik jika digunakan telur utuh. Telur membentuk warna, aroma, kelembutan dan berfungsi sebagai emulsifier alami. Telur juga berfungsi membentuk struktur dan kekokohan. Disamping itu, telur juga menambah nilai gizi pada produk akhir, karena mengandung protein, lemak dan mineral.

Susu yang digunakan berfungsi untuk memperbaiki citarasa, warna, dan menahan penyerapan air, sebagai bahan pengisi dan meningkatkan nilai gizi *cookies*. Protein dalam susu dapat mengikat air dan membuat adonan menjadi lebih kuat dan lengket. Biasanya susu yang digunakan berjumlah sekitar 5 persen dari berat tepung terigu. Susu bubuk lebih menguntungkan digunakan dibandingkan dengan susu cair. Sedangkan gula dalam susu (laktosa) membantu membentuk warna, meningkatkan rasa dan menahan cairan.

Fungsi bahan pengembang adalah untuk mengembangkan produk dengan cara menghasilkan gas karbondiokasida. Sumber gas tersebut umumnya adalah natrium bikarbonat, yang populer digunakan karena harganya murah dan toksisitasnya sangat rendah. *Baking powder* adalah bahan pengembang yang terdiri atas senyawa asam, natrium bikarbonat dan pati. Bahan ini akan melepaskan gas karbondioksida jika dicampur dengan air dalam adonan.

Garam ditambahkan dalam jumlah satu persen atau kurang. Garam berfungsi untuk memberikan rasa.

Proses Pembuatan *Cookies*

Proses pembuatan *cookies* atau kue kering terdiri atas tahap pembuatan adonan, pencetakan dan pembakaran (baking). Pada pencampuran bahan, mula-mula gula, margarin, telur, susu skim dan garam dikocok membentu krim, kemudian dicampurkan tepung terugu dan bahan pengembang. Pengocokan dilakukan sedemikian rupa sehingga semua bahan tersebut tercampur dengan rata atau homogen.

Setelah adonan jadi dilanjutkan dengan pencetakan, yang bentuknya bervariasi tergantung selera. Tahap berikutnya adalah pembakaran yang dilakukan dengan oven pada suhu 180-200 ^{o}C selama 16 - 20 menit. Oven yang digunakan tidak boleh terlalu panas ketika kue dimasukkan sebab bagian luar kue akan terlalu cepat matang sehingga menghambat pengembangan, dan mengakibatkan permukaan *cookies* pecah-pecah.

Salah satu proses pembuatan *cookies* atau kue kering dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Formula yang dapat digunakan dalam pembuatan *cookies* misalnya terdiri atas : terigu 100 gram, tepung gula 35 gram, telur 2 butir, *baking powder* 0,25 gram, dan lemak yang terdiri atas campuran : *shortening* 20 gram, margarin 15 gram dan minyak kelapa 15 gram; atau campuran shortening 15 gram dan margarin 40 gram. Formula ini dapat dikembangkan sesuai dengan selera dan pertimbangan ekonomis.
2. Lemak, gula, susu skim, telur dan garam dicampur dan dikocok selama 5 menit, kemudian ditambahkan tepung terigu dan *baking powder*.
3. Pengadukan dilanjutkan sehingga terbentuk adonan yang rata.
4. Selanjutnya dicetak dan dipanggang pada suhu 180 °C selama 15-20 menit.