

KRAKER DAN COOKIES

PENDAHULUAN

Biscuit merupakan produk makanan yang dibuat dari bahan dasar terigu yang dipanggang hingga kadar air kurang dari 5 persen. Biasanya resep produk ini diperkaya dengan lemak dan gula serta ditambah bahan pengembang. Cookies merupakan sinonim dengan biscuit biasa digunakan di Amerika sedangkan biscuit digunakan di Inggris. Di Indonesia dalam hal ini Departemen Perindustrian RI membagi biscuit menjadi 4 kelompok yaitu : Biskuit keras, (crackers), cookies dan wafer.

Biscuit keras adalah jenis biscuit manis yang dibuat dari adonan keras, berbentuk pipih, bila dipatahkan penampangnya potongannya bertekstur padat, dapat berkadar lemak tinggi maupun rendah. Kreker adalah jenis biscuit yang dibuat dari adonan keras melalui proses fermentasi atau pemeraman, berbentuk pipih yang rasanya mengarah asin dan relatif renyah, serta bila dipatahkan penampangnya potongannya berlapis-lapis. Cookies adalah jenis biscuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah dan bila dipatahkan penampangnya potongannya bertekstur kurang padat. Sedangkan wafer adalah jenis biscuit yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, relatif renyah dan bila dipatahkan penampangnya potongannya berongga-rongga.

Pembuatan Kreker

Bahan :

Tepung terigu

Ragi

Garam

Natrium bikarbonat

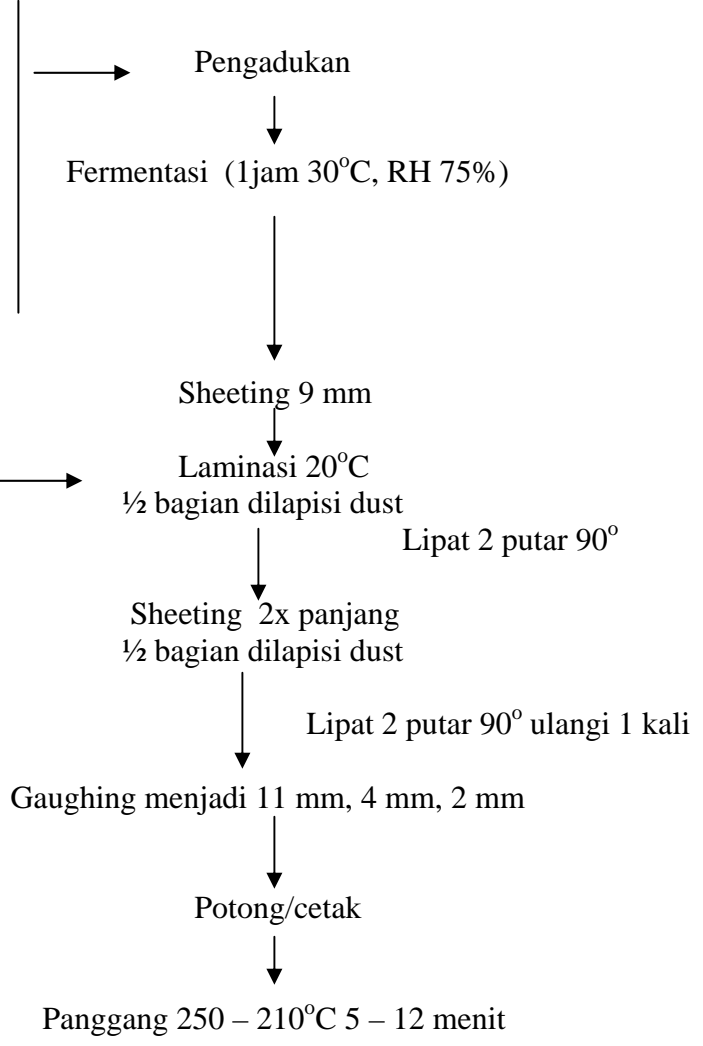
Ammonium bikarbonat

Susu skim

Prosedur

Tepung (Cakra)	1000
Gula	10
Lemak	160
Na/AM. Bikarbonat	2
Ragi	15
Garam	12
Air	340
Susu skim	40

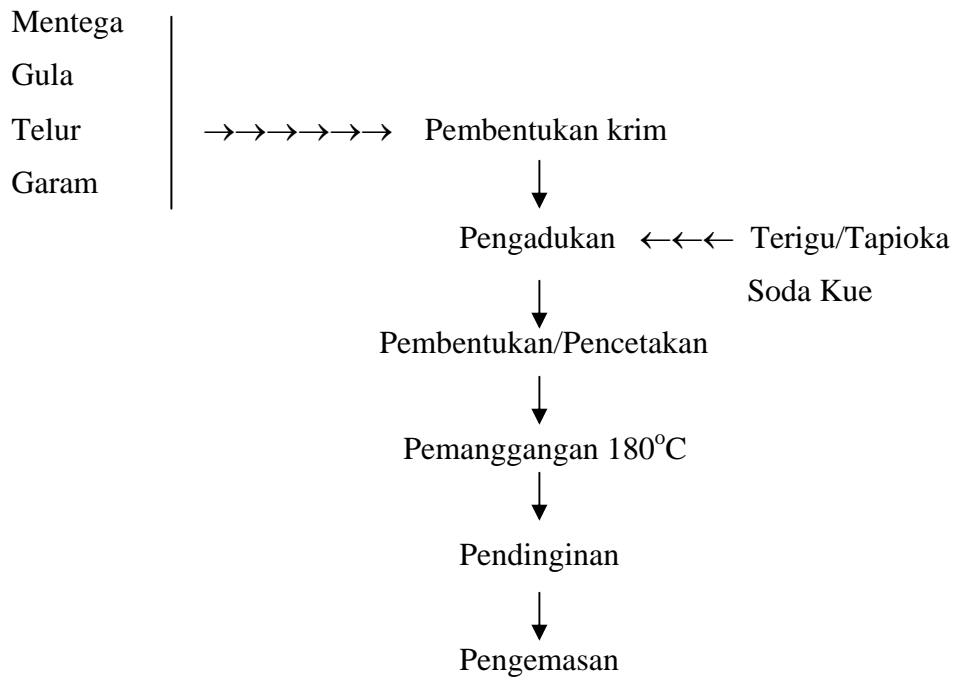
Dust Filling	
Tepung	150
Lemak	50
Garam	2
Ammonium	2



FORMULASI COOKIES

Bahan	I	II	III	IV
Terigu	200	200	160	160
Tapioca	-	-	40	40
Butter	110	110	110	110
Gula tepung	70	70	70	70
Telur utuh	25	25	25	25
Kuning telur	-	-	-	-
Soda telur	0.4	0.4	0.4	0.4
Garam	0.5	0.5	0.5	0.5

Prosedur



Pengamatan yang dapat dilakukan

1. Sensorik meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur
2. Pembentukan lapisan-lapisan pada kreker
3. Kerenyahan dengan Rheoner