

SKRIPSI

**EVALUASI KARAKTERISTIK ADONAN AWAL *BUTTER*
COOKIES YANG MENGGUNAKAN TEPUNG KUNING
TELUR PADA LAMA PENGOCOKAN YANG BERBEDA**

Disusun dan diajukan oleh

**RESTI AYU R
I011 17 1361**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2022**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

EVALUASI KARAKTERISTIK ADONAN AWAL *BUTTER* *COOKIES* YANG MENGGUNAKAN TEPUNG KUNING TELUR PADA LAMA PENGOCOKAN YANG BERBEDA

Disusun dan diajukan oleh

RESTI AYU R
I011171361

Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka
Penyelesaian Studi Program Sarjana Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin
Pada tanggal 27 Juni 2022
dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui

Pembimbing Utama

Pembimbing Anggota

Dr. Ir. Nahariah, S.Pt., MP., IPM
NIP. 19740815 200812 2 002

drh. Farida Nur Yuliati, M.Si
NIP. 19640719 198903 2 001

Ketua Program Studi,



Dr. Ir. Muh. Rikwan, S.Pt., M.Si, IPU
NIP. 19760616 200003 1 001

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Resti Ayu R

Nim : I011171361

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang saya tulis dengan judul :
Evaluasi Karakteristik Adonan Awal *Butter Cookies* yang Menggunakan Tepung Kuning Telur pada Lama Pengocokan yang Berbeda adalah asli.

Apabila sebagian atau seluruhnya dari karya skripsi ini tidak asli atau plagiasi maka saya bersedia dikenakan sanksi akademik sesuai peraturan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Makassar, Juni 2022



Peneliti

Resti Ayu R

ABSTRAK

Resti Ayu R I011 17 1361. Evaluasi Karakteristik Adonan Awal *Butter Cookies* yang Menggunakan Tepung Kuning Telur pada Lama Pengocokan yang Berbeda. Pembimbing Utama: **Nahariah** dan Pembimbing Anggota: **Farida Nur Yuliati**.

Butter cookies adalah salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, memiliki kadar lemak yang cukup tinggi, relatif renyah apabila dipatahkan dan penampang potongan bertekstur padat. Adonan awal *butter cookies* berbentuk krim dan merupakan hasil pencampuran bahan-bahan pembuat kue seperti tepung terigu, gula, kuning telur, mentega, soda kue, susu bubuk dan vanilla. Pemanfaatan telur menjadi tepung kuning telur merupakan salah satu cara dalam mengatasi sifat telur yang mudah rusak. Kuning telur (*yolk*) merupakan bagian dari telur yang mengandung 16% protein dan 32-35% lemak. Kandungan lemak dalam kuning telur terdiri dari 66% trigliserida, 28% phospholipid dan 5% kolesterol. Lama pengocokan memegang peranan penting dalam pembuatan adonan awal *butter cookies*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung kuning telur pada adonan awal *butter cookies* dengan lama pengocokan yang berbeda. Sifat fisik yang akan diuji mengenai rendemen, stabilitas emulsi, warna dan tekstur adonan awal *butter cookies*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan yaitu 10 menit, 12,5 menit, 15 menit, 17,5 menit, dan 20 menit. Hasil analisis menunjukkan bahwa lama pengocokan yang berbeda pada pembuatan *butter cookies* yang menggunakan tepung kuning telur menunjukkan pengaruh nyata terhadap stabilitas emulsi, tekstur, dan warna adonan, namun nilai rendemen tidak mengalami perubahan. Lama pengocokan adonan awal *butter cookies* ditinjau dari nilai stabilitas emulsi, warna adonan dan tekstur adonan terbaik pada lama pengocokan 17,5 menit.

Kata Kunci : *Butter cookies, Adonan awal butter cookies, Tepung kuning telur, Lama pengocokan.*

ABSTRACT

Resti Ayu R I011 17 1361. Evaluation of Initial Dough Characteristics of Butter Cookies Using Egg Yolk Flour at Different Shaking Time. Main Advisor: **Nahariah** and Member Advisor: **Farida Nur Yuliati**.

Butter cookies are a type of biscuit made from soft dough, have a fairly high fat content, are relatively crunchy when broken and have a solid textured cross section. The initial dough for butter cookies is in the shape of cream and is the result of mixing cake ingredients such as flour, sugar, egg yolk, butter, baking soda, milk powder and vanilla. Utilization egg into egg yolk flour is one way to overcome the perishable egg. Egg yolk (yolk) is part of the egg which contains 16% protein and 32-35% fat. The fat content in egg yolks consists of 66% triglycerides, 28% phospholipids and 5% cholesterol. The time of whisking plays an important role in formation of the initial dough for butter cookies. This study aims to determine the effect of using egg yolk flour on the initial dough for butter cookies with different shaking times. The physical properties that will be tested are the yield, emulsion stability, color and texture of the initial dough for butter cookies. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications, namely 10 minutes, 12.5 minutes, 15 minutes, 17.5 minutes, and 20 minutes. The results of the analysis showed that different stirring times in the manufacture of butter cookies using egg yolk flour showed a significant effect on the stability of the emulsion, texture, and color of the dough, but the yield value did not change. The initial mixing of butter cookies was evaluated from the value of emulsion stability, dough color and dough texture, the best at 17.5 minutes of shaking.

Keywords: *Butter cookies, Initial dough for butter cookies, Egg yolk flour, Time of whisking.*

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

Melalui kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi ini utamanya kepada:

1. Ibu **Dr. Ir. Nahariah, S.Pt., MP., IPM** selaku pembimbing utama dan Ibu **drh. Farida Nur Yuliati, M.Si** selaku pembimbing kedua yang telah mencurahkan perhatiannya untuk membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyusun skripsi ini
2. Kedua Orang tua **Yunus Pori** dan **Relitawati**, saudara kandung **Silviningasih P** dan **Yurel Adven Pasamboan**, serta seluruh keluarga tercinta yang selalu mendukung dan memberikan semangat bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Ibu **Dr. Fatma Maruddin, S. Pt., MP** dan Ibu **Endah Murphi Ningrum, S. Pt., MP** selaku dosen pembahas dan penguji dalam memberikan saran dan perbaikan terhadap penulisan skripsi yang lebih baik.
4. Ibu **Prof. Dr. drh. Hj. Ratmawati Malaka, M. Sc** sebagai penasehat akademik yang telah memberikan masukan dan nasehat dari awal masuk perkuliahan hingga skripsi ini dapat terselesaikan.
5. **Dozen** pengajar Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin yang telah memberi ilmu yang sangat berharga bagi penulis.

6. Teman-teman **GRIFIN 17, FAPET C, HIMSENA UH, KBMK FAPETRIK UNHAS, KTB SHIFT** terima kasih atas ilmu dan pengetahuan serta pengalaman yang diberikan kepada penulis dan terima kasih atas kebersamaannya.
7. Partner peneliti **Asti Firdanansi** serta teman yang membantu dan memberikan semangat pada penyelesaian skripsi ini: **A Three Agree Juni Nuhra, Alestia Ningsih** dan **Nurfauzan**
8. The bestie **Ni Made Diastri, Nurul Sharfina Hazti** dan **Asti Firdanansi** terima kasih atas kebersamaannya dan selalu ada setiap penulis membutuhkan bantuan.
9. Sahabat **Agnes Kristiani** terima kasih sudah menjadi tempat curhat, menghibur dan memberikan semangat kepada penulis.
10. Teman-teman Ramsis **Sunarti, Anika Zein Junior** dan **Yuliani** terima kasih selalu memberikan semangat dan bantuan setiap penulis membutuhkan bantuan.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari skripsi ini, baik dari materi maupun teknik penyajiannya mengingat keterbatasan kemampuan penulis. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca. kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Makassar, Juni 2022



Resti Ayu R

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
PENDAHULUAN	
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah	2
Tujuan dan Kegunaan	2
TINJAUAN PUSTAKA	
Tinjauan Umum Kuning Telur	3
Tinjauan Umum <i>Butter cookies</i>	4
Tinjauan Umum Tepung Terigu.....	5
Bahan Adonan <i>Butter Cookies</i>	5
Kuning Telur	5
Mentega	6
Gula	6
Vanila	6
Soda Kue	6
Susu Bubuk.....	7
Tepung Maizena	7
Pengertian Adonan.....	7
Lama Pengocokan	8
METODE PENELITIAN	
Waktu dan Tempat Penelitian	9
Materi Penelitian	9
Metode Pelaksanaan	9
Rancangan Penelitian	9
Prosedur Penelitian.....	10
Pembuatan Adonan Awal <i>Butter Cookies</i>	10
Parameter yang Diuji	11
Analisis Data.....	13

HASIL DAN PEMBAHASAN	
Stabilitas Emulsi	14
Rendemen	15
Tekstur Adonan Awal.....	16
Warna Adonan Awal	17
KESIMPULAN DAN SARAN	
Kesimpulan.....	19
Saran.....	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN.....	23
RIWAYAT HIDUP	32

DAFTAR TABEL

NO.		Halaman
1.	Syarat Mutu <i>Butter Cookies</i> (SNI 01-2973-1992)	4
2.	Komposisi Bahan Pembuatan <i>Butter Cookies</i>	10
3.	Lama Pengocokan Adonan Awal <i>Butter Cookies</i>	11
4.	Karakteristik Fisik Adonan awal <i>Butter Cookies</i> yang menggunakan tepung kuning telur pada lama pengocokan yang berbeda.....	14

DAFTAR GAMBAR

NO.		Halaman
1.	Diagram alir pembuatan adonan awal <i>butter cookies</i>	11

DAFTAR LAMPIRAN

NO.		Halaman
1.	Hasil Analisis Ragam Karakter Fisik Adonan Awal <i>Butter Cookies</i> terhadap Stabilitas Emulsi.	23
2.	Hasil Analisis Ragam Karakteristik Adonan Awal <i>Butter cookies</i> Terhadap Nilai Rendemen.....	25
3.	Hasil Analisis Ragam Karakter Fisik Adonan Awal <i>Butter Cookies</i> terhadap Tekstur Adonan.	26
4.	Hasil Analisis Ragam Karakter Fisik Adonan Awal <i>Butter Cookies</i> terhadap Warna Adonan.	28
5.	Dokumentasi Penelitian	30

PENDAHULUAN

Kuning telur (*yolk*) merupakan bagian dari telur yang mengandung 16% protein dan 32-35% lemak. Kandungan lemak dalam kuning telur terdiri dari 66% trigliserida, 28% phospholipid dan 5% kolesterol. Menurut Aji (2017) kuning telur memiliki kandungan *lecithin*, *lutein*, dan *lipoprotein*. *Lecithin* pada kuning telur merupakan bahan pengemulsi alami yang mengemulsi bahan (air dan lemak) dalam adonan pada tingkat kestabilan tertentu sehingga menghasilkan adonan yang halus dan lembut. *Lutein* yang terdapat pada kuning telur memberikan efek pewarnaan kuning pada pori-pori dan kerak pada kue, sedangkan *lipoprotein* memberikan keempukan pada kue.

Butter cookies adalah salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, memiliki kadar lemak yang cukup tinggi, relatif renyah apabila dipatahkan dan penampang potongan bertekstur padat. Adonan awal *butter cookies* berbentuk krim dan merupakan hasil pencampuran bahan-bahan pembuat kue seperti tepung terigu, gula, kuning telur, mentega, soda kue, susu bubuk dan vanilla. Pemanfaatan telur menjadi tepung kuning telur merupakan salah satu cara dalam mengatasi sifat telur yang mudah rusak. Penggunaan telur segar pada pembuatan *butter cookies* relatif rumit karena masih menyisahkan putih telur dan limbah cangkang telur yang banyak, sedangkan pada penggunaan tepung kuning telur relatif mudah karena tidak perlu memikirkan putih telur yang terbuang dan limbah cangkang telur.

Pembuatan *butter cookies* biasanya menggunakan kuning telur segar, namun pembuatan *butter cookies* pada penelitian ini menggunakan tepung kuning telur yang dibuat langsung di *Teaching Indutry* Universitas Hasanuddin Makassar.

Pada proses pembuatan tepung kuning telur perlu dilakukan pengeringan karena pengeringan merupakan suatu metode pengawetan dengan cara menghilangkan kadar air bahan pangan sehingga lebih mudah diolah menjadi tepung. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan oven konvensional.

Emulsi yang dihasilkan pada penggunaan tepung kuning telur dan telur segar memiliki kualitas yang sama. Adonan yang dihasilkan kompak dan kokoh, teksturnya lembut dan warnanya menarik. Lama pengocokan mempengaruhi adonan awal *butter cookies* termasuk stabilitas emulsi yang meningkat karena kandungan lesitin pada kuning telur yang bersifat sebagai pengemulsi.

Pembuatan *butter cookies* pada penelitian ini menggunakan tepung kuning telur. Penggunaan tepung kuning telur pada adonan awal *butter cookies* digunakan untuk mengetahui hubungan tepung kuning telur dengan adonan awal *butter cookies*. Semakin lama pengocokan adonan awal *butter cookies*, maka warna adonan semakin putih dikarenakan adonan semakin mengembang dan udara yang masuk terperangkap memisahkan molekul adonan, teksturnya lembut hingga sangat lembut dan meningkatkan stabilitas emulsi adonan karena semakin banyaknya emulsi yang terbentuk selama pengocokan berlangsung.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung kuning telur pada adonan awal *butter cookies* dengan lama pengocokan yang berbeda. Sifat fisik yang akan diuji mengenai rendemen, stabilitas emulsi, warna dan tekstur adonan awal *butter cookies*. Kegunaan penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat akademisi mengenai adonan awal *butter cookies* dengan menggunakan tepung kuning telur dengan lama pengocokan berbeda yang ditinjau dari parameter yang diuji.

TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan Umum Kuning Telur

Kuning telur adalah bagian terpenting dari isi telur karena pada bagian ini merupakan tempat tumbuhnya embrio dan juga sebagai sumber bahan makanan yang disediakan bagi perkembangan embrio khususnya pada telur yang ditunasi. Kuning telur terdiri atas empat bagian, yaitu letebra, *white yolk*, *yellow yolk*, dan membrana vitelina. Letebra adalah bagian kuning telur paling dalam, kuning telur berwarna putih *white yolk*, kuning telur yang berwarna kuning *yellow yolk* dan membrana vitelina yang membatasi kuning telur dengan putih telur (Ora, 2015).

Kuning telur terdapat dalam putih telur, untuk mempertahankan posisi kuning telur tetap pada tempatnya maka kuning telur secara alam diikat oleh chalaza. Warna kuning telur bervariasi dari kuning muda sampai orange gelap. Kuning telur dapat menyebabkan kue kering lebih renyah dan memberikan warna kuning yang bagus pada adonan. Selain kaya gizi, 1% bagian kuning telur merupakan air, 0,5 bagian lemak, dan 0,25 bagian protein (Emma, 2005).

Kuning telur merupakan emulsi minyak dalam air. Emulsi adalah campuran dua jenis cairan yang secara normal tidak dapat tercampur. Warna dari kuning telur dimanfaatkan dalam beberapa produk kue, saus, atau es krim. Warna kuning pada kuning telur pigmen xantofil, luten, beta karoten, dan kriptoxantin. Kuning telur mengandung asam amino esensial serta mineral seperti: besi, fosfor, kalsium dan vitamin B kompleks. Asam lemak jenuh yang terdapat dalam kuning telur ialah palmitat, stearate, dan miristat, merupakan 34% dari total asam lemak,

sedangkan 66% merupakan asam lemak tidak jenuh, antara lain asam oleat, asam linoleat dan asam linolenat (Toto dkk., 2018)

Tinjauan Umum *Butter Cookies*

Cookies adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil. *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat (Tantan dkk., 2018).

Syarat mutu *Butter Cookies* berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2973-1992) disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Syarat mutu *butter cookies* (SNI 01-2973-1992).

Parameter	Nilai
Keadaan bau, warna, tekstur dan rasa	Normal
Air (%b/b)	Maksimum 5
Protein (%b/b)	Minimum 6
Abu (%b/b)	Maksimum 2
Pewarna dan pemanis buatan	Harus menggunakan pewarna dan pengawet yang telah lolos Depkes
Cemaran tembaga (mg/kg)	Maksimum 10
Cemaran timbal (mg/kg)	Maksimum 1,0
Seng (mg/kg)	Maksimum 40,0
Merkuri (mg/kg)	Maksimum 0,05
Cemaran mikroba (mg/kg)	
Angka komponen total (koloni/gr)	Maksimum 1×10^6

Sumber : Badan Standarisasi Nasional (1992).

Dalam pengolahan *cookies* hal yang harus diperhatikan adalah kerenyahan. Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan *cookies* adalah bahan baku utama seperti tepung terigu protein rendah dan bahan penunjang lainnya yaitu gula, pati (pati jagung, gandum, tapioka, dan sebagainya), kuning telur, bahan-bahan pengembang serta shortening dan emulsifier (Matz, 1972).

Tinjauan Umum Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan komoditi impor yang konsumsinya selalu meningkat dari tahun ke tahun. Kenaikan impor gandum tersebut untuk pembuatan terigu yang digunakan pada makanan berbahan dasar tepung terigu. Selama ini yang paling sering digunakan dalam berbagai pembuatan kue atau cookies adalah tepung terigu (Pertiwi dkk., 2006).

Tepung terigu mengandung protein yang dapat larut dalam air. Protein yang dapat larut (sekitar 20% dari total protein dalam tepung terigu) utamanya adalah albumin dan globulin serta glikoprotein dalam jumlah minor. Namun, protein ini tidak memiliki kontribusi dalam pembentukan adonan. Sedangkan protein lainnya adalah gluten. Sekitar 30% asam-asam amino yang terdapat dalam gluten adalah hidrofobik dan dapat berkumpul melalui interaksi hidrofobik, serta juga dapat mengikat lemak dan bahan-bahan non polar lainnya (Fennema, 1996).

Berdasarkan kadar proteinnnya, tepung terigu dapat dikelompokkan menjadi tepung terigu protein tinggi (12-14%) dengan kadar gluten basah 33-39%, tepung terigu protein sedang (10-12%) dengan kadar gluten basah 27-33%, dan tepung terigu protein rendah (8-10%) dengan kadar gluten basah 21-27% (Gisslen, 2016).

Bahan Adonan *Butter Cookies*

Kuning telur

Kuning telur berfungsi untuk menambah warna dan rasa, memberikan zat gizi protein dan lemak esensial serta memiliki sifat dapat mengikat udara sehingga jika digunakan dalam jumlah banyak akan diperoleh *cookies* yang lebih

mengembang. Penggunaan kuning telur tanpa putih telur akan menghasilkan *cookies* yang lembut (Tantan dkk., 2018).

Mentega

Mentega dalam bahasa Inggris disebut dengan *butter* dan dalam bahasa Belanda disebut dengan *roombutter* terbuat dari lemak hewani yaitu dari susu yang diambil lemaknya. Mentega sedikit sekali mengandung cairan. Karena berasal dari susu, citarasa mentega lebih gurih dari pada margarin dan harganya pun lebih mahal, karena bahan baku mentega juga lebih mahal dan proses pembuatannya lebih rumit (Nimpuno, 2015).

Gula

Gula berfungsi sebagai bahan tambahan pangan pemberi rasa manis. Gula merupakan komoditi penting di Indonesia karena banyak olahan pangan memakai gula sebagai pemberi rasa dalam produknya (Maya, 2017).

Vanila

Vanila digunakan secara luas pada industri pangan terutama sebagai citarasa. Citarasa vanili ada yang alami dan ada yang sintetis. Citarasa vanili sintetis hanya mengandung salah satu komponen citarasa vanilla, yaitu vanillin atau etil vanilin sehingga aroma yang dihasilkan tidak sekaya aroma ekstrak vanili alami (Boyce dkk., 2003).

Soda Kue

Soda kue adalah bahan tambahan dalam kue kering yang digunakan untuk membuat kue kering lebih renyah, juga bermanfaat untuk membuat kue kering jadi tahan lama. Soda kue adalah hasil reaksi asam dengan sodium bikarbonat,

dengan atau tidak menggunakan pati/tepung sebagai bahan pengisi (*filler*) (Winarni, 1993).

Susu Bubuk

Susu bubuk sering ditambahkan kedalam adonan kue kering untuk memberi rasa gurih dan sebagai penambah gizi. Susu berfungsi untuk mengikat dan membentuk tekstur *cookies* (Riska dkk., 2018).

Tepung Maizena

Tepung maizena adalah pati jagung. Tepung ini memberikan tekstur yang renyah pada kue kering. Sifat tepung ini tidak lengket sehingga bisa langsung ditambahkan kedalam adonan kue tanpa harus disangrai terlebih dahulu (Susiashi dan Wibowo, 2014).

Pengertian Adonan Awal

Adonan awal adalah hasil pencampuran dari bahan-bahan pembuat kue seperti tepung terigu, susu, telur dan bahan yang lainnya yang dikocok hingga tercampur dan homogen. Komposisi resep menentukan hasil akhir berupa adonan padat atau adonan encer:

- Adonan padat biasanya dicampur dengan air atau lemak cair dan bahan-bahan lainnya dan mudah dibentuk, misalnya: roti, donat, *pizza*, berbagai jenis kue kering, dan berbagai jenis dimsum (bakpao, siomai, lumpia)
- Adonan cair biasanya tidak dicampur air melainkan dicampur dengan gula, telur atau susu sebelum dicampur dengan tangan atau *mixer* hingga berbentuk encer, kental atau seperti krim, misalnya: adonan *cake*, bolu, *wafel*, *pudding*, beberapa jenis kue kering dan beberapa jenis gorengan.

Menurut Rilla (2019) produk kue dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu kue oriental (adonan cair) dan kue kontinental (adonan padat). Salah satu perbedaan kedua jenis kue tersebut terletak pada lemak yang digunakan. Pada umumnya, kue oriental menggunakan lemak cair seperti santan dan minyak. Adapun kue dan roti continental menggunakan lemak padat, seperti margarin, mentega, dan *shortening*.

Lama Pengocokan

Lama pengocokan adalah waktu yang diperlukan untuk mengocok adonan *butter cookies*. Lama pengocokan pada adonan *butter cookies* menggunakan mikser minimal 12 menit untuk menghasilkan adonan yang homogen. 2 menit untuk kecepatan rendah dan 10 menit untuk kecepatan tinggi. Menurut Gunawan (2012) kocok mentega, gula, dan ekstrak vanilla selama 2 menit atau hanya trcampur rata, pengocokan telur (kuning telur) dengan gula harus menggunakan kecepatan sedang. Apabila menggunakan mikser pengocokan dengan kecepatan tinggi minimal 10 menit.