

**EKSPERIMENT PEMBUATAN *COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG  
RUMPUT LAUT**

**SKRIPSI**



Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh

**ARSSI CHINTIYA EVIYANTI**

**NO. MHS: 317101106**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA  
2021**

**EKSPERIMENT PEMBUATAN *COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG  
RUMPUT LAUT**

SKRIPSI



Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh

ARSSI CHINTIYA EVIYANTI

NO. MHS: 317101106

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA  
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

EKSPERIMENT PEMBUATAN *COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG  
RUMPUT LAUT



Oleh

ARSSI CHINTIYA EVIYANTI

NO. MHS: 317101106

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M.  
NIDN. 0516057102

Pembimbing II

Dra. Heni Susilawati, M.M.  
NIDN. 0505026202

Mengetahui  
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M.  
NIDN. 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN**

**EKSPERIMENT PEMBUATAN *COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG  
RUMPUT LAUT**

**SKRIPSI**



Penguji Utama	: Yudi Setiaji, S.H., M.M. (NIDN : 0508066401)	: .....
Penguji II	: Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M. (NIDN : 0516057102)	: .....
Penguji III	: Dra. Heni Susilawati, M.M. (NIDN : 0505026202)	: .....

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Arssi Chintiya Eviyanti

NIM : 317101106

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul “Eksperiment Pembuatan Cookies Berbahan Dasar Tepung Rumpun Laut” adalah benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada intuisi manapun, dan bukan karya jiplakan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 20 Agustus 2021

  
Arssi Chintiya Eviyanti



## **MOTTO**

**“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai kesanggupannya”**

(Q.S Al Baqarah ayat 286)

### **Man Jadda, Wajada**

Barang Siapa yang Bersungguh-Sungguh, Maka Dia Akan Berhasil

(Pepatah Arab)

**Keep Fighting It's Not The End, Do Your Best**

(Penulis)

## **PERSEMBAHAN**

Segala puji syukur kepada Allah SWT,atas segala rahmat, ridho dan karunia-Nya.Terimakasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya,sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada :

1. Kedua orang tua tercinta, Ayah saya Junaidi Efendi. dan Ibu Hj.Khusmawati yang telah memberikan doa, kasih sayang, semangat, motivasi, nasehat, pengorbanan dan dukungan moril maupun material kepada saya untuk menyelesaikan skripsi ini.
2. Kakak & Adik Dan Meme saya, Julia Tia Saputri S.Psi, Ilham Efendy S.Pd & Dimas Alfian Arjun dan Hj. Sustiani S.Pd.I atas semangat dan doanya.
3. Untuk Nenek ku Tersayang Hj. Fahariah Azhari yang sudah memberikan doa, dukungan Materi dan semangatnya kepada saya untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Untuk Laki Laki yang istimewa, Edy Yazid Nursukmana yang selalu Menemaniku setiap Hari menyusun Skripsi, memberikan suport, perhatian, doa, dan motivasinya, semoga selalu dalam lindungan Allah SWT.
5. Untuk Teman-Teman saya Pengelolaan Perhotelan (D) angkatan 2017 khususnya, Diajeng Puspitasari dan Jacky, atas suportnya selama ini.
6. Terimakasih banyak Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus untuk membimbing kami.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan nikmat-Nya yang senantiasa tercurah dan terlimpah sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Eksperimen Pembuatan *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Rumput Laut”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sain Terapan pada Program Diploma-4 di Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Oleh karena itu peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M., Selaku Pembimbing I serta Ketua Jurusan Perhotelan yang telah sabar, arif dan bijaksana memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Dra. Heni Susilawati, M.M. Selaku Pembimbing II yang telah sabar, arif dan bijaksana memberikan bimbingan, dan arahan pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Yudi Setiaji, S.H., M.M., selaku penguji utama yang telah memberi saya kesempatan untuk menjelaskan skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah memberikan ijin dan arahan pada penulisan skripsi ini.
5. Bapak/Ibu dan para responden sekalian yang telah membantu serta meluangkan waktu dalam mengisi kuesioner penelitian.
6. Bapak/Ibu dosen serta Pegawai Akademik Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu, pelatihan serta waktu sehingga peneliti mendapatkan banyak pengalaman baru.



Peneliti menyadari dalam skripsi ini masih belum sempurna. Oleh karena itu peneliti mengharapkan kritik dan saran agar ke depan dapat lebih baik lagi. Semoga skripsi ini dapat dijadikan acuan tindak lanjut peneliti selanjutnya dan bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, 20 Agustus 2021

Peneliti

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Tujuan Penelitian .....	6
E. Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	
A. Landasan Teori.....	8
1. <i>Cookies</i> .....	8
2. Kriteria <i>Cookies</i> .....	9
3. Bahan-Bahan <i>Cookies</i> .....	9
4. Resep dan Cara Pembuatan <i>Cookies</i> .....	16
5. Alat yang Digunakan .....	17
6. Langkah Pembuatan .....	19
7. Penimbangan Bahan .....	20
8. Proses Pembuatan.....	20

9. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas <i>Cookies</i> .....	22
10. Kandungan Gizi <i>Cookies</i> .....	24
11. Tinjauan Tentang Rumput Laut .....	25
B. Kerangka Pemikiran .....	28
C. Penelitian Terdahulu.....	28
D. Hipotesis .....	31
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	33
B. Lokasi Penelitian .....	34
C. Populasi dan Sampel.....	34
D. Variabel dan Indikator.....	35
E. Metode Pengumpulan Data.....	40
F. Metode Analisis Data .....	42
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi Objek Penelitian .....	44
B. Uji Kelayakan Instrumen.....	51
C. Hasil Analisis Data.....	53
D. Pembahasan .....	62
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	64
B. Saran.....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	66
<b>LAMPIRAN</b> .....	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep <i>Cookies</i> dari Bogasari .....	16
Tabel 2.2 Komposisi Kimiawi Beberapa Jenis Rumput Laut .....	26
Tabel 3.1 Indikator.....	39
Tabel 3.2 Alternatif jawaban menurut skala Likert.....	41
Tabel 4.1 Resep <i>Cookies</i> .....	45
Tabel 4.2 Formula <i>Cookies</i> Tepung Rumput Laut .....	48
Tabel 4.3 Formula <i>Cookies</i> 3 .....	49
Tabel 4.4 Deskripsi Jenis Kelamin Responden .....	50
Tabel 4.5 Deskripsi Pekerjaan Responden .....	51
Tabel 4.6 Hasil Uji Validitas .....	51
Tabel 4.7 Hasil Uji Reliabilitas .....	52
Tabel 4.8 Hasil Uji Hedonik Rasa Manis Gula .....	54
Tabel 4.9 Hasil Uji Duncan Rasa Manis Gula .....	54
Tabel 4.10 Hasil Uji Hedonik Rasa Gurih <i>Butter</i> .....	55
Tabel 4.11 Hasil Uji Duncan Rasa Gurih <i>Butter</i> .....	56
Tabel 4.12 Hasil Uji Hedonik Warna <i>Cookies</i> .....	56
Tabel 4.13 Hasil Uji Duncan Warna <i>Cookies</i> .....	57
Tabel 4.14 Hasil Uji Hedonik Wangi <i>Butter</i> .....	58
Tabel 4.15 Hasil Uji Duncan Wangi <i>Butter</i> .....	58
Tabel 4.16 Hasil Uji Hedonik Tekstur Renyah <i>Cookies</i> .....	59
Tabel 4.17 Hasil Uji Duncan Tekstur Renyah <i>Cookies</i> .....	60
Tabel 4.18 Hasil Uji Normalitas Metode Saphiro Wilk .....	61
Tabel 4.19 Hasil Uji Friedmann <i>Cookies</i> Berbahan Dasar Tepung Rumput Laut.....	61
Tabel 4.20 Ringkasan Hasil Uji Hedonik <i>Cookies</i> .....	62

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Skema pembuatan <i>cookies</i> .....	21
---	----

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 3 Penyebaran Kuesioner
- Lampiran 4 Proses dan Bahan
- Lampiran 5 Standard Recipe
- Lampiran 6 Data Responden
- Lampiran 7 Data Hasil Penelitian
- Lampiran 8 Lembar Bimbingan

## ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Eksperiment Cookies Berbahan Dasar Tepung Rumput Laut” di latar belakang oleh keinginan peneliti terhadap Cookies yang umumnya terbuat dari tepung terigu, dengan demikian penelitian ini memiliki ide bagaimana jika cookies yang umumnya terbuat dari tepung terigu diganti dengan tepung rumput laut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap cookies berbahan dasar tepung rumput laut dinilai dari aspek rasa, aroma, warna dan tekstur.

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode pengumpulan data menggunakan uji hedonic yang diambil dari penilaian responden yang meliputi penilaian aroma, rasa, warna, dan tekstur. Peneliti melakukan 3 kali eksperimen dalam kurun waktu yang berbeda dengan responden masyarakat Bagik Polak Barat, Kecamatan Labuapi, Kabupaten Lombok Barat sejumlah 40 orang berdasarkan jenis kelamin dilakukan untuk melihat seberapa besar keterlibatan responden laki-laki dan perempuan pada eksperimen cookies berbahan dasar tepung rumput laut. Teknik sampling yang digunakan yaitu *insidental sampling*. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu observasi, kuesioner dan dokumentasi. Pengujian data menggunakan SPSS versi 25.0.

Hasil penelitian eksperimen mengenai tepung rumput laut dalam eksperimen ini telah peneliti amati dengan maksimal. Terbukti bahwa rasa, aroma, warna dan tekstur cookies berbahan dasar tepung rumput laut yaitu baik tersebut pada rata-rata skala 4. secara keseluruhan *cookies* tepung rumput laut disukai dan dapat diterima oleh responden.

**Kata kunci : Cookies Tepung Rumput Laut, Respon Konsumen.**

## **ABSTRACT**

*This research entitled "Seaweed Flour Based Cookies Experiment" on the background of the researcher's desire for cookies which are generally made from wheat flour, thus this researcher has an idea what if cookies which are generally made from wheat flour are replaced with seaweed flour. This study aims to determine how the respondents' preference for cookies made from seaweed flour is assessed from the aspects of taste, aroma, color and texture.*

*The data collection method used the hedonic test which was taken from the respondent's assessment which included the assessment of aroma, taste, color, and texture. Researchers conducted 3 experiments in different periods of time with 40 respondents from the Bagik Polak Barat community, Labuapi District, West Lombok Regency based on gender to see how much involvement of male and female respondents in the experiment of cookies made from seaweed flour.*

*Experiments regarding seaweed flour in this experiment have been observed by researchers to the maximum. It is proven that the taste, aroma, color and texture of cookies made from seaweed flour are good on an average scale of 4. Overall seaweed flour cookies are liked and accepted by respondents.*

**Key Words : Cookies Seaweed Flour, Consumer response.**



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

*Cookies* adalah salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat. Pembuatan *cookies* tidak memerlukan gluten, penggunaan terigu dengan kadar gluten tinggi justru membuat tekstur menjadi padat dan keras. *Cookies* tidak membutuhkan pengembangan yang optimal, sehingga penggunaan gluten tidak dianjurkan. Tepung yang digunakan bisa dari terigu maupun non-terigu, penggunaan terigu yaitu dengan terigu protein rendah (Triatamaja, 2016:107).

Menurut Kusuma (2008:23), *cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang banyak disukai oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Kue ini terbuat dari adonan lunak, teksturnya tidak begitu padat dan sangat renyah dibuat dengan proses pemanasan dan pencetakan. Bahan utama pembuatan *cookies* adalah tepung, lemak, dan bahan pengembang sedangkan bahan tambahan yang merupakan bahan pelezat adalah telur, susu, gula, garam, dan lain sebagainya. Faktor yang mempengaruhi keberhasilan dalam membuat produk *cookies* adalah formula adonan yang tepat yang meliputi jenis bahan dan jumlah bahan yang digunakan. Selain itu, tahapan proses seperti pengadukan dan pemanggangan akan menentukan *cookies* yang dihasilkan (Cicilia, Basuki, Prarudiyanto, et al., 2018:304).

Makanan memiliki beragam variasi bahan. Kehadiran produk patiseri ikut serta menambah jenis makanan yang ada di masyarakat. Produk patiseri terbagi dua yaitu oriental dan continental, kue Indonesia termasuk jenis kue Indonesian, sedangkan yang termasuk kue continental adalah yeast products, breads, cake dan icing, pastries, cream, pudding, frozen dessert, candy dan *cookies* (Dwifitri, 2013:4).

*Cookies* atau kue kering merupakan makanan ringan yang disajikan dalam berbagai acara, mulai dari syukuran, arisan, hari raya, hidangan tamu, hingga cemilan di rumah. Sedangkan menurut SNI dalam Faridah, dkk “*Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat”. Menurut pendapat diatas dapat dijelaskan bahwa *cookies* merupakan makanan ringan yang terbuat dari adonan lunak, memiliki tekstur relatif renyah bila dipatahkan dan dapat disajikan dalam berbagai acara. *Cookies* memiliki keunggulan baik dari segi umur simpan yang relatif lama, mudah dibawa, memiliki bentuk yang menarik dan dalam pembuatannya juga tidak memakan waktu yang relatif lama. Namun dalam pembuatan *cookies* pada umumnya masih menggunakan tepung terigu, yang mana tepung terigu merupakan bahan impor, berdasarkan hal tersebut penulis ingin menvariasikan pemanfaatan tepung rumput laut dalam pembuatan *cookies*, sebab tidak pernah ditemukan pengolahan tepung rumput laut dalam pembuatan *cookies*.

Karakteristik *cookies* pada umumnya ditentukan dari bentuk, warna, aroma, rasa, dan tekstur. Menurut (Wirnelis, 2009:8) Ciri-ciri dari kue kering atau *cookies* adalah rapuh, ringan, warnanya kuning rata, berlubang atau berpori kecil pada bagian bawah dan jika dipatahkan tidak ada yang lembab pada bagian 3 tengahnya. *Cookies* juga memiliki aroma dan rasa yang khas karena dalam pembuatan produk pastry ini banyak menggunakan mentega.

Tepung terigu adalah bahan yang penting, dan paling banyak digunakan dalam produk pastry. Tepung terigu berdasarkan kadar proteinnya dibagi menjadi 3 yaitu protein rendah, sedang dan tinggi. Kadar protein pada tepung terigu menentukan fungsinya dalam pembuatan adonan pastry. Protein tepung terigu yang berperan dalam pembentukan adonan adalah gluten (Triatamaja, 2016:34). Jenis tepung terigu protein sedang mengandung 10%-11%. Sebagian orang mengenalnya dengan sebutan all-purpose flour atau tepung serba guna. Dibuat dari campuran tepung terigu hard wheat dan soft wheat sehingga karakteristiknya diantara kedua jenis tepung tersebut. Sedangkan tepung protein rendah dibuat dari gandum lunak dengan kandungan protein gluten 8%-9%. Sifatnya, memiliki daya serap air yang rendah sehingga akan menghasilkan adonan yang sukar diuleni, tidak elastis, lengket dan daya pengembangannya rendah serta penggunaan ragi yang banyak. Cocok untuk membuat kue kering, pastel dan kue-kue yang tidak memerlukan proses fermentasi. (Triatamaja, 2016:37) Oleh karena itu perlu adanya program penganekaragaman pangan dengan mengurangi ketergantungan pangan luar negeri, yaitu dengan mengurangi penggunaan

bahan baku terigu atau gandum diganti dengan produk pangan lokal. Sehubungan dengan hal tersebut, pemanfaatan tepung dari bahan baku lokal perlu ditingkatkan.

Secara umum, *cookies* menggunakan tepung terigu yang bahan bakunya masih diimpor. Mengingat Indonesia bukan negara penghasil gandum, untuk mengurangi impor tepung terigu perlu dicari bahan yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Menurut Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) menyatakan bahwa jumlah impor bahan pangan yang tertinggi Indonesia adalah gandum mencapai 6,3 juta ton dengan kebutuhan rata-rata tepung terigu Indonesia 3,9 juta ton/tahun APTINDO (2013). Hal ini menunjukkan ketergantungan Indonesia terhadap gandum dapat dikatakan sudah sangat tinggi. Berdasarkan Peraturan Presiden Nomor 22 tahun 2009 tentang Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumberdaya pangan lokal, pemerintah berusaha mengurangi ketergantungan beras dan terigu melalui program diversifikasi pangan. Program ini merupakan salah satu langkah penting bagi upaya ketahanan pangan berkelanjutan dan pengembangan kualitas manusia Indonesia yang prima. Di lingkup Kementerian Pertanian, upaya diversifikasi pangan juga sudah dipayungi dengan Peraturan Menteri Pertanian (Permentan) No. 43 Tahun 2009 tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan berbasis sumber daya lokal, salah satunya adalah tepung rumput laut.

Rumput laut (seaweed) adalah jenis ganggang yang berukuran besar (macroalgae) yang termasuk tanaman tingkat rendah dan termasuk divisi thallophyta. Rumput laut memiliki sifat morfologi yang mirip, karena rumput laut tidak memperlihatkan adanya perbedaan antara akar, batang dan daun walaupun sebenarnya berbeda. Bentuk-bentuk tersebut sebenarnya hanyalah thallus. Bentuk 5 thallus rumput laut bermacam-macam antara lain, bulat seperti tabung, pipih, gepeng, dan bulat seperti kantong dan rambut dan sebagainya (Aslan, 2008:11).

Pemanfaatan rumput laut dapat dimaksimalkan dengan diversifikasi produk olahan rumput laut yang merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan daya guna dan nilai ekonomis dari rumput laut. Salah satu usaha diversifikasi tersebut adalah dengan cara mengolah rumput laut menjadi tepung, dalam hal ini rumput laut dalam bentuk tepung dapat dikembangkan menjadi berbagai produk olahan makanan. Pengembangan diversifikasi produk perlu diarahkan untuk menciptakan suatu produk baru yang memiliki beberapa sifat yang dapat dinikmati oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Salah satu jenis produk makanan yang pengolahannya cepat dan praktis yaitu *cookies*. Maka dalam penelitian ini penulis akan mengkaji pengaruh substitusi tepung rumput laut pada pembuatan *cookies* untuk meningkatkan pemanfaatan rumput laut dan mengurangi penggunaan tepung terigu.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan Latar Belakang yang telah diuraikan di atas, maka penelitian merumuskan masalah tersebut yaitu “Bagaimana Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap *Cookies* berbahan Dasar Tepung Rumput Laut hasil eksperimen yang dinilai dari segi aspek rasa, aroma, warna dan tekstur sebagai alternatif oleh oleh khas Kabupaten Lombok Barat?”.

## **C. Batasan Masalah**

Pada penelitian ini, peneliti membatasi masalah sebagai berikut:

1. Peneliti akan menjelaskan tentang pembuatan *cookies* berbahan dasar campuran tepung rumput laut yang benar dari aspek rasa, aroma, warna dan tekstur.
2. Peneliti ini akan meneliti kualitas hasil olahan *Cookies* dari Resep A Berbahan dasar tepung terigu dan Resep B berbahan dasar tepung rumput laut dari aspek rasa, aroma, warna dan tekstur.
3. Peneliti ini akan meneliti tingkat kesukaan masyarakat terhadap *cookies* berbahan dasar tepung rumput laut dari aspek rasa, aroma, warna dan tekstur.

## **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, eksperimen yang akan dilakukan oleh peneliti mempunyai tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap *cookies* berbahan dasar

tepung rumput laut hasil eksperimen yang dinilai dari segi aspek rasa, aroma, warna dan tekstur sebagai alternatif oleh oleh khas Kabupaten Lombok Barat.

## **E. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan dari peneliti diatas. Adapun manfaat dari peneliti ini adalah:

### **1. Manfaat Bagi Mahasiswa**

Menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa tentang Pemanfaatan Tepung rumput Laut sebagai bahan dasar *cookies* pengganti tepung terigu dalam pembuatan *cookies*.

### **2. Manfaat Bagi Akademik**

Memberikan sumbangan pemikiran dan menambah perbendaharaan pustaka bagi perguruan tinggi tentang Pemanfaatan tepung rumput laut sebagai bahan dasar *cookies* pengganti tepung terigu.

### **3. Bagi Masyarakat**

Bagi masyarakat umum ini menjadi salah satu motivasi yang baru dan dapat diterapkan di masyarakat untuk terus berinovasi dengan bahan-bahan yang mudah dan terjangkau, namun juga aman bagi kesehatan, sehingga masyarakat dapat menghasilkan produk baru yang dipasarkan, bahkan menjadi salah satu ciri khas daerah masing-masing.