

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN *COOKIES*
BERBAHAN DASAR TEPUNG TALAS BOGOR**

SKRIPSI



Disusun Oleh :

YUPITA ANGGRAENI

NO. MHS : 316100941

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN *COOKIES*
BERBAHAN DASAR TEPUNG TALAS BOGOR**

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan**

Disusun Oleh :

YUPITA ANGGRAENI

NO. MHS : 316100941

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN *COOKIES* BERBAHAN DASAR
TEPUNG TALAS BOGOR



Disusun Oleh :
YUPITA ANGGRAENI
NO. MHS : 316100941

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Hermawan Prasetyanto., S.Sos., S.ST., MM
NIDN : 0516057102

Pembimbing II

I Putu Hardani H. D., S.St., M.MPar
NIDN : 0506108201

Mengetahui
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST, MM
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN *COOKIES* BERBAHAN DASAR
TEPUNG TALAS BOGOR**

SKRIPSI



TIM PENGUJI

Penguji Utama	: Dra Heni Susilawati,MM	:	
	NIDN : 0505026202		
Pembimbing I	: Hermawan P., S.Sos.,S.ST., MM	:	
	NIDN : 0516057102		
Pembimbing II	: I Putu Hardani H. D.,S.St, MMPar	:	
	NIDN : 0506108201		

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Pradono, MM
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : YUPTA ANGGRAENI

NIM : 316100941

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa penelitian skripsi yang berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Terhadap *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Talas Bogor” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi manapun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

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

Yogyakarta, Maret 2021



YUPTA ANGGRAENI

HALAMAN MOTTO

“Apapun yang dilakukan seseorang itu, hendaknya dapat bermanfaat bagi dirinya sendiri, bermanfaat bagi bangsanya, dan bermanfaat bagi manusia di dunia pada umumnya”

(Ki Hadjar Dewantara)

“Imajinasi lebih penting daripada pengetahuan. Pengetahuan terbatas, sedangkan imajinasi seluas langit dan bumi”

(Albert Einstein)

“Bermimpilah dalam hidup, jangan hidup dalam mimpi”

(Andrea Hirata)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini merupakan sebuah kerja keras saya dalam menuntut ilmu di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang akhirnya dapat terselesaikan dengan baik dan lancar. Dengan penuh rasa terima kasih, kerendahan dan ketulusan hati, saya persembahkan skripsi ini kepada :

1. Allah SWT, yang telah memberikanku kekuatan, membekaliku dengan ilmu serta memperkenalkanku dengan cinta. Atas karunia-Nya serta kemudahan yang telah Engkau berikan akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Ayah dan Ibu, yang telah memberikan kasih sayang, segala dukungan, dan cinta kasih yang tiada terhingga yang tidak mungkin dapat kubalas.
3. Terima kasih kepada Kakak dan Adik tercinta yang selalu setia mendoakan, menghibur, dan mendukung dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Teman-teman ADH angkatan 2016 kelas B yang telah berjuang bersama-sama sampai saat ini semoga kita semua sukses di masa depan.

Dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang terus mendukung dan mendoakan yang terbaik untuk penulis.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “**Analisis Tingkat Kesukaan Cookies Berbahan Dasar Tepung Talas Bogor**” yang disusun sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada :

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST, MM selaku pembimbing akademik dan pembimbing utama yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu I Putu Hardani Hesti Duari,S.St, M.M.Par selaku pembimbing kedua yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Ibu Dra Heni Susilawati.M.M selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.

4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin penulisan skripsi ini.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST, M.M selaku Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Seluruh Mahasiswa STP AMPTA yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi angket penelitian.
7. Serta semua pihak yang telah membantu dan memberikan dorongan serta semangat yang tidak dapat disebutkan satu per satu, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Semoga bantuan bapak / ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, Maret 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Masalah	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Landasan Teori	7
1. Pengertian Umbi Talas	7

2. Klasifikasi Talas (<i>Colocasia Esculenta L. Schott</i>)	9
3. Morfologi Talas (<i>Colocasia Esculenta L. Schott</i>).....	11
4. Kandungan Talas.....	13
5. Manfaat Umbi Talas.....	14
6. Manfaat Talas Bagi Kesehatan.....	15
7. Jenis Talas-Talasan	17
8. Tepung Talas	20
9. Pengertian <i>Cookies</i>	24
10. Sejarah <i>Cookies</i>	26
11. Pengolahan dan Pencetakan <i>Cookies</i>	27
12. Prosedur Pembuatan <i>Cookies</i>	30
13. Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	31
14. Bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	32
15. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan <i>Cookies</i>	37
16. Resep dan Cara Membuatnya.....	41
B. Kerangka Pemikiran	42
C. Penelitian Terdahulu	43
D. Hipotesis	46

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	47
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	47
C. Sumber Data	47
D. Populasi dan Sampel.....	48

E. Variabel Penelitian.....	49
F. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	50
G. Uji Kelayakan Instrumen	52
H. Metode Analisis Data	52

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	54
B. Uji Validitas.....	62
C. Uji Reliabilitas	63
D. Hasil Analisis Data	64
1. <i>Uji One Sampel T-Test</i>	64
E. Pembahasan	75

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	78
B. Saran	79

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Colocasia esculenta L. Schott.....	10
Gambar 2. 2 Klasifikasi berbagai bentuk umbi talas	12
Gambar 2. 3 Talas Bogor	17
Gambar 2. 4 Talas belitung	18
Gambar 2. 5 Talas Ketan Hitam/Talas Pontianak.....	18
Gambar 2. 6 Talas Semir.....	19
Gambar 2. 7 Talas Sutera	19
Gambar 2. 8 Tepung TalasSumber :	22
Gambar 2. 9 Drop Cookies.....	27
Gambar 2. 10 Rolled Cookies	28
Gambar 2. 11 Piped Cookies.....	28
Gambar 2. 12 Pressed Cookies.....	29
Gambar 2. 13 Bar Cookies	29
Gambar 2. 14 Tepung Terigu	33
Gambar 2. 15 Gula Halus.....	35
Gambar 2. 16 Margarin.....	36
Gambar 2. 17 telur.....	37
Gambar 2. 19 Timbangan.....	38
Gambar 2. 20 Saringan.....	38
Gambar 2. 21 Rubber Spatula	39
Gambar 2. 22 Bakom	39

Gambar 2. 23 Loyang.....	40
Gambar 2. 24 Oven	40
Gambar 4. 1 Tepung Talas Bogor	55
Gambar 4. 2 Gula halus.....	56
Gambar 4. 3 Telur	56
Gambar 4. 4 Mentega.....	56
Gambar 4. 5 Gula Palm.....	57
Gambar 4. 6 Baking Soda	57

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Talas, Singkong, Ubi Jalar /100 gr	13
Tabel 2. 2 Bahan- bahan pembuatan cookies :.....	41
Tabel 4. 1 Resep Acuan Cookies Tepung Talas Bogor	58
Tabel 4. 2 Resep Acuan Terpilih.....	61
Tabel 4. 3 Hasil validitas angket Pengujian Cookies Tepung Talas Bogor	62
Tabel 4. 4 Hasil Perhitungan Validitas Pengujian Cookies Tepung Talas Bogor	62
Tabel 4. 5 Tabel Hasil Uji Reliabilitas.....	63
Tabel 4. 6 Kategori Variabel Rasa	65
Tabel 4. 7 Tabel One sample t-test Variabel Aroma.....	66
Tabel 4. 8 Kategori Variabel Rasa	67
Tabel 4. 9 Tabel One sample t-test Variabel Rasa	69
Tabel 4. 10 Kategori Variabel Warna	70
Tabel 4. 11 Tabel One sample t-test Variabel Warna	71
Tabel 4. 12 Kategori Variabel Tekstur.....	72
Tabel 4. 13 Tabel One Sample t Test Variabel Tekstur.....	74

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Standart Recipe
- Lampiran 3 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 4 Data Responden
- Lampiran 5 Hasil uji Validitas dan Reliabilitas
- Lampiran 6 Daftar Tabel Nilai r Product Mom
- Lampiran 7 Distribusi Nilai T Tabel
- Lampiran 8 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian ini dengan judul *Analisis Tingkat Kesukaan Cookies Berbahan Dasar Tepung Talas Bogor*. Cookies adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak yang diminati oleh banyak kalangan mulai dari anak kecil sampai dewasa. Bahan baku dari cookies adalah tepung kacang merah dan formula tempe. Produk yang berasal dari bahan nabati ini mengandung energi dan protein yang tinggi bagus untuk pertumbuhan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan produk olahan cookies dengan tepung talas bogor terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Sumber data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara kuesioner, dan studi pustaka. Metode analisis yang digunakan adalah uji hedonik/kesukaan serta uji *one simple t-test* yang mengumpulkan data berdasarkan kuesioner yang masuk dan menyajikan dengan bentuk tabel presentase.

Dari hasil penelitian dilakukan dengan cara kuesioner, terlihat dari segi rasa memiliki perbandingan 10 atau 33,33% responden menyatakan sangat suka, 16 atau 53,33% responden menyatakan suka, 2 atau 6,67% responden menyatakan tidak suka, dan 2 atau 6,67% responden menyatakan sangat tidak suka. Dari segi aroma memiliki perbandingan 9 atau 30% responden menyatakan sangat suka, 13 atau 43,33% responden menyatakan suka, 6 atau 20,00% menyatakan tidak suka dan 2 atau 6,67% responden menyatakan sangat tidak suka. Dari segi warna 9 atau 30% responden suka, 13 atau 43,33% responden suka, 6 atau 20,00% responden tidak suka dan 2 atau 6,67% responden menyatakan sangat tidak suka. Dalam hal ketidaksukaan responden dengan cookies ini karena : (1) Rasa yang dihasilkan dari cookies berbahan dasar tepung talas bogor memiliki rasa kurang manis . (2) Bentuk dan tekstur yang tidak bagus, dikarenakan tepung talas bogor saat diolah memiliki tekstur yang sulit dibentuk sehingga menyulitkan untuk menampatkan bentuk yang bagus . (3) Warna yang dihasilkan pun tidak sesuai dengan cookies biasanya yaitu warna kecoklatan untuk cookies ini warna yang dihasilkan memiliki warna kecoklatan yang mendekati arah warna kegosongan.(4) Aroma yang dihasilkan dari cookies tidak terlalu menyengat seperti cookies pada umumnya. Dengan demikian, dapat diartikan bahwa cookies berbahan dasar tepung talas bogor tidak dapat diterima oleh mahasiswa.

Saran dari penelitian ini adalah : 1) perlu adanya pengetahuan kepada mahasiswa mengenai cookies tepung talas bogor substitusi tepung terigu dengan persentase 100% karena secara inderawi dinilai baik dan disukai mahasiswa, 2) perlu adanya uji lanjutan mengenai kandungan gizi lain seperti protein dan karbohidrat dari cookies hasil eksperimen, karena pada tepung talas bogor mengandung karbohidrat dan protein yang cukup tinggi, 3) untuk peneliti lanjut disarankan untuk menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung talas bogor, dan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari tepung talas.

Kata kunci : Tingkat Kesukaan, Cookies, Tepung Talas Bogor

ABSTRACT

This research with the title Analysis of the level of preference for cookies made from taro flour, Bogor. Cookies are a type of biscuit made from soft dough that is in demand by many people from young children to adults. The raw materials for cookies are red bean flour and tempeh formula. Products derived from vegetable ingredients contain high energy and protein, which are good for growth. The purpose of this study was to determine the preference level of processed cookies with Bogor taro flour on taste, aroma, texture, and color.

The research method used in this research is experimental research. Sources of data used in this study are primary data and secondary data. Data collection techniques were carried out by means of questionnaires and literature study. The analysis method used is the hedonic / liking test and one simple t-test which collects data based on the incoming questionnaire and presents it in a percentage table form.

From the results of the research conducted by means of a questionnaire, it can be seen from the point of view of having a ratio of 10 or 33.33% of respondents said they really like it, 16 or 53.33% of respondents said they liked it, 2 or 6.67% of respondents said they did not like it, and 2 or 6.67% of respondents expressed their dislike. In terms of aroma, it has a ratio of 9 or 30% of respondents said they really like it, 13 or 43.33% of respondents said they like it, 6 or 20.00% said they didn't like it and 2 or 6.67% of respondents said they really didn't like it. In terms of color, 9 or 30% of respondents like it, 13 or 43.33% of respondents like it, 6 or 20.00% of respondents do not like it and 2 or 6.67% of respondents say they really do not like it. In terms of the respondent's dislike of cookies because: (1) The taste of the cookies made from taro flour has a less sweet taste. (2) The shape and texture are not good, because when processed bogor taro flour has a texture that is difficult to form, making it difficult to get a good shape. (3) The resulting color also does not match the cookies, usually a brownish color for this cookies, the resulting color has a brownish color that is close to the color of the emptiness. (4) The aroma produced from cookies is not too strong like cookies in general. Thus, it means that cookies made from Bogor taro flour cannot be accepted by the students.

Suggestions from this study are: 1) there is a need for knowledge to students about the taro flour cookies substitution of wheat flour with a percentage of 100% because it is sensually considered good and liked by students, 2) there is a need for further tests regarding other nutritional content such as protein and carbohydrates from cookies experimental results, because the Bogor taro flour contains carbohydrates and protein which is quite high, 3) for further researchers it is suggested to increase the diversity of processed products from Bogor taro flour, and to increase the economic value of taro flour.

Keywords: Favorite Level, Cookies, Bogor Taro Flour

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan salah satu negara yang beriklim tropis. Negara Indonesia ini mempunyai kekayaan alam yang melimpah terutama pada jenis tanaman pangan lokal umbi-umbian, namun sampai saat ini pemanfaatan umbi belum optimal. Agar kecukupan pangan saat ini bisa terpenuhi, maka upaya yang dilakukan adalah meningkatkan produktivitas budidaya pangan.

Talas merupakan tanaman pangan berupa herba menahun. Talas termasuk dalam suku talas-talasan (*Araceae*), berperawakan tegak tingginya 1 cm atau lebih dan merupakan tanaman semusim atau sepanjang tahun. Asal mula tanaman ini berasal dari asia tenggara, menyebar ke china dalam abad pertama, ke jepang, ke daerah Asia Tenggara lainnya dan ke beberapa pulau di samudera pasifik, terbawa oleh migrasi penduduk. Di indonesia talas bisa dijumpai hampir diseluruh kepulauan dan tersebar dari tepi pantai sampai pegunungan di atas 1000 m. Baik liar maupun di tanam (Yajri, 2010 : 86-93).

Tanaman talas merupakan tumbuhan asli daerah tropis. Hasil ekspedisi *Nikola Ivanovich Vavilov*, seorang ahli botani Soviet menjelaskan bahwa “sentrum asal tanaman talas adalah dataran Cina.

Kandungan zat gizi yang tertinggi dalam talas adalah pati meskipun bervariasi antar varietas talas.

Talas merupakan sumber pangan yang penting karena selain merupakan sumber karbohidrat, protein dan lemak, talas juga mengandung beberapa unsur mineral dan vitamin sehingga dapat dijadikan bahan obat-obatan. Sebagai pengganti nasi talas mengandung banyak karbohidrat dan protein yang terkandung dalam umbinya, sedangkan daunnya dipergunakan sebagai sumber nabati. Talas pengganti tepung dalam pembuatan kue-kue, *cake* dan roti.

Tanaman talas yang merupakan penghasil karbohidrat berpotensi sebagai suplemen/substitusi beras atau sebagai diversifikasi bahan pangan, bahan baku industri dan lain sebagainya. Tanaman talas mengandung asam perusi (asam biru) dan kalsium oksalat yang menyebabkan rasa gatal pada talas. Tanaman penghasil talas di daerah istimewa Yogyakarta ini terdapat di berbagai macam daerah, seperti daerah Wonosari, Kulonprogo. Sedangkan talas yang dikenal dipasaran ada dua macam yaitu talas putih (talas Bogor) dan talas ungu (talas Pontianak). Tetapi di daerah lain masih banyak jenis-jenis talas yang dikenal oleh masyarakat. Talas mempunyai kandungan karbohidrat, protein dan lemak, vitamin dan mineral. Talas memiliki tekstur yang khas yaitu agak sedikit lengket dan pulen bila diolah. Getah pada talas kadang dapat menimbulkan rasa gatal pada tenggorokkan bila pencuciannya tidak benar. Teknik yang tepat

untuk mengolah talas agar tidak gatal adalah talas dikupas hingga bersih, kemudian rendam dalam air garam dalam waktu 30 menit, pengeringan, kemudian penggilingan dan jadilah tepung talas.

Melihat kandungan zat gizi talas yang tinggi, olahan talas yang masih sedikit, maka talas berpeluang besar dijadikan produk olahan yang memiliki nilai tinggi dan manfaat banyak. Talas dapat ditingkatkan mutunya baik dari segi nilai estetika, nilai gizi, maupun nilai ekonomis, dengan menjadi produk *cookies*. Tepung talas mempunyai kandungan protein yang lebih tinggi dari tepung terigu. Kandungan lemak dari tepung talas lebih rendah dari tepung terigu. Kandungan serat tepung talas cukup tinggi daripada tepung terigu yang sangat baik untuk menjaga kesehatan saluran cerna. Namun kandungan karbohidrat tepung talas lebih rendah dibandingkan tepung terigu (Rahmact Rukmana dan Herdi Yudirachman, 2016:18). Hal ini dapat dijadikan pertimbangan untuk membuat aneka ragam makanan yang menggunakan tepung terigu diganti dengan menggunakan tepung talas sehingga tercipta makanan dengan nilai kandungan gizi yang lebih baik dan lebih sempurna juga menurunkan ketergantungan terhadap konsumsi tepung terigu.

Cookies sebagai salah satu produk pangan dengan bahan dasar tepung. *Cookies* juga makanan yang banyak di sukai oleh masyarakat mulai dari anak-anak sampai dewasa, karena rasanya yang enak dan pembuatannya yang mudah, di tambah lagi dapat di jumpai dimana saja.

Bahan dasar pembuatan *cookies* adalah tepung terigu, namun dapat di substitusikan dengan tepung talas bogor.

Tepung talas cocok untuk membuat *cookies* karena berdasarkan hasil peneliti tepung talas dapat menggantikan fungsi tepung 100 %, yang berarti dapat menggantikan tepung terigu secara keseluruhan. *Cookies* memiliki tekstur yang lembut, ringan, dan mampu membentuk struktur yang dapat mempertahankan bentuk *cookies* .

Selain untuk memanfaatkan talas yang masih minim pengolahannya, juga diharapkan talas dapat memberikan peningkatan kualitas pada produk baik dari segi nilai gizi. Dilihat dari segi harga, harga tepung talas lebih mahal daripada tepung terigu. Talas memiliki rasa yang gurih, pulen, aroma yang wangi, tekstur tetap sesuai karakteristik produk standar, serta dapat diterima di kalangan masyarakat. *Cookies* akan disajikan dengan didekorasi yang menarik, bagus, dan terlihat sederhana.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis mengangkat dalam bentuk skripsi dengan judul : “ **ANALISIS TINGKAT KESUKAAN *COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG TALAS BOGOR** “

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut “ Bagaimana tingkat kesukaan mahasiswa Ampta terhadap *cookies* yang berbahan dasar tepung talas bogor ?

C. Batasan Masalah

Dengan penelitian ini penulis menitikberatkan batasan masalah dibuat agar hasil dari penelitian atau pembahasan dapat lebih teliti, Batasan masalah dalam penelitian ini adalah terbatas pada tingkat kesukaan mahasiswa Ampta dilihat dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur pada produk *cookies* dari bahan tepung terigu dan tepung talas bogor.

D. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan mahasiswa Ampta terhadap produk *cookies* dari bahan tepung terigu dan tepung talas bogor ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

E. Manfaat Penelitian

Dengan dilaksanakan penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat diantaranya:

1. Lembaga

Penelitian ini bermanfaat sebagai bahan referensi untuk menambah pengetahuan yang baru untuk dapat dikenalkan kepada institut STP Ampta bahwa *cookies* juga dapat menggunakan bahan tambahan lain seperti umbi-umbian yang aman digunakan dan dikonsumsi bagi tubuh.

2. Masyarakat Umum

Memberi tambahan pengetahuan dan inovasi baru yang dapat diterapkan di masyarakat untuk dapat terus berinovasi dengan

bahan-bahan yang mudah ditemukan dan terjangkau namun juga aman bagi kesehatan, sehingga masyarakat pun dapat terpacu untuk mengembangkan lagi produk-produk yang lebih inovatif dan dapat menghasilkan produk yang baru dan dapat dijual dipasaran bahkan menjadi salah satu ciri khas daerah masing-masing.

3. Penulis

Agar penulis dapat memberikan pemikiran dan ide-ide terbaru dalam pembuatan produk di bidang *pastry*, sehingga produk ini dapat berkembang di masa yang akan datang sebagai produk yang di gemari.