

SKRIPSI

**ANALISA PERBEDAAN *COOKING METHOD* DAN
PROCEDURE TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG SUKUN
DALAM PEMBUATAN *THUMBPRINT COOKIES***



Oleh

HASUDUNGAN RAJAGUKGUK

NO. MHS: 315100857

**PRODI STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTAYOGYAKARTA**

2020

HALAMAN JUDUL

**ANALISA PERBEDAAN *COOKING METHOD* DAN
PROCEDURE TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG SUKUN
DALAM PEMBUATAN *THUMBPRINT COOKIES***

SKRIPSI



Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh

HASUDUNGAN RAJAGUKGUK

NO.MHS: 315100857

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

2020

**ANALISA PERBEDAAN *COOKING METHOD* DAN *PROCEDURE*
TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG SUKUN DALAM PEMBUATAN
*THUMBPRINT COOKIES***



**OLEH
HASUDUNGAN RAJAGUKGUK**

NO. MHS: 315100857

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN: 0523036601

Pembimbing II

Dra. Nuharani Erningdyah, M.Pd
NIDN: 0530046603

Mengetahui

Ketua Jurusan

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

BERITA ACARA UJIAN



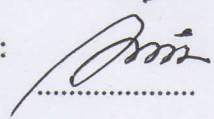
ANALISA PERBEDAAN *COOKING METHOD* DAN *PROCEDURE* TEPUNG
TERIGU DAN TEPUNG SUKUN DALAM PROSES PEMBUATAN
THUMBPRINT COOKIES

SKRIPSI

Oleh
HASUDUNGAN RAJAGUKGUK
No.Mhs: 315100857
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal: 16 Januari 2020


TIM PENGUJI

Penguji Utama : Angela Ariani, S.H, M.MPAR
NIDN. 0530106001
Penguji II : Drs. Budi Hermawan, M.M
NIDN. 0523026601
Penguji III : Dra. Nuharani EK, M.Pd
NIDN. 0530046603


.....

.....

.....

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta




Drs. Prihatno M. M, Drs
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Hasudungan Rajagukguk

NIM : 315100857

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul “ANALISA PERBEDAAN *COOKING METHOD* DAN *PROCEDURE* TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG SUKUN DALAM PEMBUATAN *THUMBPRINT COOKIES*,” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini untuk disusun berdasarkan penelitian saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, 09 Januari 2020



Hasudungan Rajagukguk

MOTTO

“Sebab Aku ini mengetahui rancangan-rancangan apa yang ada pada-Ku mengenai kamu, demikianlah firman Tuhan, yaitu rancangan damai sejahtera dan bukan rancangan kecelakaan, untuk memberikan kepadamu hari depan yang penuh harapan.”

“For I know the plans I have for you, declares the Lord, plans to prosper you and not to harm you, plans to give you hope and a future.”

(Yeremia 29:11)

“Everyone needs that support-even if at first you don't think you do. Look around. See who's on your side and in your corner. You don't have to go it alone”

Louis Zamperini

HALAMAN PERSEMBAHAN

Saya persembahkan karya ini kepada :

1. Tuhan yang Maha Esa

Terima kasih Yesus Kristus telah membantu ku dalam menyelesaikan tugas akhir kuliah ku. Engkau telah memberiku kesehatan, kesabaran, dan semangat yang luar biasa untuk dapat menyelesaikan semua tugas ini.

2. Orang Tua Wali

Terima kasih atas semua kebaikan kalian untuk memberikan ku pendidikan yang luar biasa hingga bisa menyandang gelar sarjana, semoga kelak Sudung bisa memberikan kebahagiaan kecil untuk hari-hari kalian.

3. Dosen pembimbing I dan II yang telah baik hati membimbing saya dengan sabar, dan selalu memberi masukan atau saran yang berguna untuk skripsi ini.

4. Tesalonika Rafaela Carmen

Terima kasih untuk kamu yang selalu baik hati memberikan saya semangat, dukungan dan bantuannya untuk menyelesaikan tugas terakhir ini, juga selalu menemanin saya hingga merelakan kesibukannya.

5. Kitchen STP AMPTA Yogyakarta

Terima kasih untuk chef Tyo, mas Andana, mba Nia, mba Nana. Terimakasih atas bantuannya dalam memberikan saran dan kritikan yang membangun sampai selesainya skripsi ini. Semoga diberikan selalu kesehatan dan kesabaran dalam mendidik dan mengajari mahasiswa AMPTA Yogyakarta.

6. UKM *Culinary* dan *Pastry* STP AMPTA Yogyakarta

Terimakasih atas kesempatan dan bantuan teman-teman semua sehingga skripsi ini dapat terselesaikan, semoga ilmu yang kalian dapat mampu di kembangkan lagi dan semakin kreatif lagi.

7. Terimakasih atas dukungan dan bantuan teman saya Adit, Annisa Picata, Fenti, dan Sahabat serta teman seperjuangan saya yaitu anak ADH-C Angkatan '15. Semoga bisa mengerjakan tugas terakhir ini dengan semangat dan niat yang membara.

8. Terimakasih banyak buat teman, adik serta sahabat SFC AMPTA Yogyakarta atas dukungan dan doa kalian skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

9. Semua pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisa Perbedaan *Cooking Method* dan *Procedure* Tepung Terigu dan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Thumbprint Cookies” dengan lancar tanpa halangan suatu apapun. Pembuatan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar sarjana Terapan Pariwisata pada program studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan adanya skripsi ini diharapkan mahasiswa Pengelolaan Perhotelan khususnya dapat memperoleh pengetahuan mengenai proses pembuatan produk *Pastry and Bakery* dari Tepung Terigu dan Tepung Sukun

Atas selesainya Skripsi ini tidak lupa peneliti mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, M.M selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Nuharani Erningdyah, M.Pd selaku pembimbing II yang telah mengarahkan serta memberikan petunjuk dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto. SSos., S St., M.M selaku Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta yang telah memberi kelancaran peneliti untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Angela Ariani S.H,M.MPAR selaku penguji utama yang telah bersedia menguji skripsi ini.

5. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah membantu peneliti untuk menyelesaikan penulisan skripsi ini.
6. Segenap Bapak dan Ibu Dosen serta Staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu dan keterampilan yang bermanfaat.
7. Kepada orang tua peneliti yang selalu memberikan semangat dan doa.
8. Kepada teman – teman jurusan ADH-C 2015 yang selalu setia dari awal masuk sampai sekarang, terima kasih kerjasamanya.

Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran yang membangun dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 09 Januari 2020

Hasudungan Rajagukguk

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERYATAAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
ABSTRAK.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Fokus Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat Bagi Penulis	5
2. Manfaat Bagi perusahaan atau pengusaha yang bergerak dibidang <i>pastry</i>	5
3. Manfaat Bagi Masyarakat	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Landasan Teori.....	6
1. Pengertian <i>Cookies</i>	6
a. Macam-Macam <i>Cookies</i>	7
2. Resep <i>Thumbprint Cookies</i>	8
3. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Thumbprint cookies</i>	10

a.	Tepung Terigu	11
b.	Tepung Sukun.....	12
c.	Gula Pasir.....	14
d.	<i>Butter</i>	15
e.	Telur.....	15
f.	Susu.....	16
g.	Tepung Maizena	16
4.	Alat Yang Digunakan Untuk Membuat <i>Thumbprint Cookies</i>	16
a.	<i>Mixer</i>	16
b.	<i>Bowl</i>	17
c.	Timbangan	17
d.	Spatula	17
e.	<i>Strainer</i>	17
f.	Loyang	18
g.	Kuas	18
h.	<i>Pipping Bag</i>	18
i.	Sendok	18
j.	<i>Oven</i>	19
5.	Metode Memasak (<i>Cooking Method</i>).....	19
6.	Prosedur Memasak (<i>Cooking Procedure</i>).....	20
a.	Tahap Persiapan.....	20
b.	Tahap Pelaksanaan.....	20
c.	Tahap Pembuatan.....	20
d.	Tahap Pencetakan	20
e.	Tahap Pengovenan.....	21
f.	Pendinginan	21
7.	Kriteria Hasil <i>Cookies</i>	21
B.	Kerangka Pemikiran Teoritik.....	24
C.	Penelitian Terdahulu	25
a.	Penelitian Wahyu Tri Fatmawati	25
b.	Penelitian Okky Susilo Utami	27

BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Jenis Penelitian.....	29
a. Metode Penelitian Eksperimen.....	29
b. Desain Penelitian	30
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	31
C. Sumber Data.....	32
D. Metode Pengumpulan Data	33
1. Kuisisioner	33
2. Wawancara	33
3. Studi Pustaka	33
4. Studi Dokumentasi	34
E. Metode Analisis Data.....	34
1. Reduksi Data	34
2. Display (Penyajian Data).....	35
3. Verifikasi (Menarik Kesimpulan).....	35
a. Uji Hedonik	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	37
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	37
1. Resep <i>Thumbprint Cookies</i> Tepung Terigu.....	38
a. Resep <i>Thumbprint Cookies</i> Tepung Terigu.....	38
b. Prosedur Memasak (<i>Cooking Procedure</i>)	
<i>Thumbprint Cookies</i> Tepung Terigu	39
1) Tahap Persiapan	39
a) Tahap Penyediaan Alat	39
b) Menimbang Bahan	40
2) Tahap Pembuatan.....	40
3) Tahap Pencetakan	41
4) Tahap Pengovenan	41
5) Tahap Pendinginan.....	42

B. Eksperimen.....	42
1. Resep <i>Thumbprint Cookies</i> Tepung Sukun	42
a. Resep <i>Thumbprint Cookies</i> Tepung Sukun 100%.....	42
b. Prosedur Memasak (<i>Cooking Procedure</i>) Percobaan	
<i>Thumbprint Cookies I</i> Tepung Sukun	43
1) Tahap Persiapan	43
a. Tahap Penyediaan Alat	43
b. Menimbang Bahan	44
2) Tahap Pembuatan.....	44
3) Tahap Pencetakan	45
4) Tahap Pengovenan	45
5) Tahap Pendinginan.....	46
2. Resep <i>Thumbprint Cookies</i> Tepung Sukun Kombinasi	
Santan dan Kelapa Kering	47
a. Resep <i>Thumbprint Cookies</i> Tepung Sukun	
Kombinasi Santan dan Kelapa Kering	47
b. Prosedur Memasak (<i>Cooking Procedure</i>) Percobaan	
<i>Thumbprint Cookies II</i> Tepung Sukun Kombinasi	
Santan dan Kelapa Kering.....	49
1) Tahap Persiapan	49
a) Tahap Penyediaan Alat	49
b) Menimbang Bahan	49
2) Tahap Pelaksanaan.....	51
3) Tahap Pencetakan	51
4) Tahap Pengovenan	52
5) Tahap Pendinginan.....	52
C. Uji Hedonik.....	54
1. Jenis Kelamin Informan.....	55
2. Usia Informan	56
a. Penilaian Warna <i>Thumbprint Cookies</i>	56
b. Penilaian Aroma <i>Thumbprint Cookies</i>	58

c. Penilaian Rasa <i>Thumbprint Cookies</i>	59
d. Penilaian Tekstur <i>Thumbprint Cookies</i>	61
D. Pembahasan.....	62
BAB V PENUTUP DAN SARAN	67
A. Kesimpulan	67
B. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Resep <i>thumbprint cookies</i> tepung terigu.....	9
Tabel 2.2	Komposisi Zat Gizi Tepung Terigu per 100 gram.....	11
Tabel 2.3	Komposisi Zat Gizi Tepung Sukun per 100 gram	12
Tabel 2.4	Kandungan Gizi Tepung Terigu dan Tepung sukun per 100 gram.	14
Tabel 3.1	Desain Penelitian.....	30
Tabel 4.1	Resep <i>thumbprint cookies</i> tepung terigu.....	38
Tabel 4.2	Resep <i>thumbprint cookies</i> tepung sukun	42
Tabel 4.3	Resep <i>thumbprint cookies</i> tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering	48
Tabel 4.4	Karakteristik Informan Berdasarkan Jenis Kelamin	55
Tabel 4.5	Karakteristik Informan Berdasarkan Usia.....	56
Tabel 4.6	Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Terhadap Warna <i>Thumbprint cookies</i>	57
Tabel 4.7	Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma <i>Thumbprint cookies</i>	58
Tabel 4.8	Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa <i>Thumbprint cookies</i>	60
Tabel 4.9	Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur <i>Thumbprint cookies</i>	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Skema Kerangka Pikir.....	24
Diagram 4.1 Penilaian Warna <i>thumbprint cookies</i>	57
Diagram 4.2 Penilaian Aroma <i>thumbprint cookies</i>	58
Diagram 4.3 Penilaian Rasa <i>thumbprint cookies</i>	60
Diagram 4.4 Penilaian Tekstur <i>thumbprint cookies</i>	61

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Penelitian
- Lampiran 2 Kuisisioner Penilaian
- Lampiran 3 Pedoman Wawancara
- Lampiran 4 Gambar Proses Pembuatan *Thumbprint cookies*
- Lampiran 5 Hasil Uji Hedonik
- Lampiran 6 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Analisa Perbedaan *Cooking Method* dan *Procedure* Tepung Terigu dan Tepung Sukun dalam Pembuatan *Thumbprint Cookies*” dan selama ini *thumbprint cookies* yang ditemukan pada umumnya terbuat dari tepung terigu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan *cooking method* dan *procedure* tepung terigu dan tepung sukun dalam pembuatan *thumbprint cookies*, ingin mengetahui hasil *thumbprint cookies* substitusi tepung terigu dengan tepung sukun dan ingin mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap *thumbprint cookies* berbahan tepung sukun yang ditinjau dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur.

Metode analisis data yang digunakan yaitu reduksi data, penyajian data dan menarik kesimpulan dalam menganalisa perbedaan *cooking method* dan *procedure thumbprint cookies* tepung terigu dan tepung sukun, yang dimana informan pada penelitian ini adalah penggiat *bakery* dan anggota UKM *Culinary* dan *Pastry* Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta sebanyak 30 orang dan eksperimen dilakukan sebanyak dua kali. Teknik pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan kuisioner, wawancara, studi pustaka dan studi dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan data hedonik.

Hasil penelitian menunjukkan *cooking method thumbprint cookies* tepung terigu dan tepung sukun tidak ada perbedaan. Sedangkan *cooking method* tepung sukun kombinasi memiliki perbedaan yaitu kelapa kering yang disangrai dan proses *baking* hanya satu kali. *Cooking procedure* pembuatan *thumbprint cookies* tepung sukun tidak ada perbedaan dengan tepung terigu. Sedangkan *cooking procedure* tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering ada perbedaan yaitu tepung sukun di *bake* sebelum setelah ditimbang, kelapa parut yang harus disangrai terlebih dahulu, penambahan *vanilla essence* dan santan setelah proses *mixing butter* dan gula halus, selai stroberi yang diberikan setelah proses pencetakan dan cukup satu kali pemanggangan dengan suhu 120 derajat *celcius* selama 25 menit. Berdasarkan hasil uji hedonik yaitu tingkat kesukaan informan terhadap eksperimen *thumbprint cookies* tepung terigu, tepung sukun dan tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering adalah *thumbprint cookies* tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering tidak jauh berbeda dengan tepung terigu dan lebih disukai oleh panelis pada aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

Kata Kunci : *Thumbprint cookies*, *cooking method*, *cooking procedure*, tepung terigu, tepung sukun, aspek warna, aroma, rasa, tekstur.

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Gandum serta produk olahan lainnya seperti terigu saat ini sebagai bahan pangan impor telah memasuki segala aspek kehidupan setiap lapisan masyarakat di Indonesia dalam kurang lebih empat dekade terakhir. Menurut data Badan Pusat Statistik (2019), impor tepung terigu Indonesia sepanjang Januari-Juni 2019 mencapai 36.467 ton, naik dari capaian periode yang sama di tahun 2018 sebesar 31.905 ton. Peningkatan permintaan akan produk berbahan terigu terus meningkat, sehingga dibutuhkan bahan baku untuk mensubstitusi terigu. Salah satu solusi untuk mengatasi masalah tersebut adalah memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai bahan substitusi terigu untuk pengolahan bahan pangan.

Salah satu usaha untuk mengurangi ketergantungan akan terigu adalah dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal seperti jagung, singkong, ubi ungu, sukun dan lain sebagainya. Sukun merupakan buah tidak berbiji dan memiliki bagian yang empuk, yang mirip roti setelah dimasak atau digoreng. Buah sukun merupakan bahan pangan penting sumber karbohidrat di pelbagai kepulauan di daerah tropis, terutama di Pasifik dan Asia Tenggara. Sukun dapat dimasak utuh atau dipotong potong terlebih dulu: direbus, digoreng, disangrai atau dibakar. Buah yang telah masak dapat diiris iris dan dikeringkan di bawah panas matahari atau dalam tungku, sehingga awet dan dapat disimpan lama. Sukun dapat pula

dijadikan keripik dengan cara diiris tipis dan digoreng. Buah sukun yang disimpan dalam waktu yang lama (lebih dari 7 hari), akan menjadi matang dan bertekstur lembek. Untuk mencegah terjadinya pematangan dan penurunan kualitas sukun tersebut, maka mengolahnya dengan mengeringkannya. Agar dapat disimpan lebih lama sebagai bahan pangan, buah sukun dapat diolah menjadi tepung sukun, pasta sukun, tapai sukun, pati sukun. Oleh karena itu salah satu upaya yang dilakukan adalah mengolahnya dalam bentuk tepung. Sukun yang digiling menjadi tepung dapat digunakan dalam pembuatan jajanan manis atau asin, termasuk pancake dan keripik. Sukun dapat menjadi sumber tepung dengan kandungan mineral dan vitamin yang lebih baik dari pada gandum. Kandungan vitamin C, kalsium fosfor buah sukun yang telah diolah menjadi tepung justru lebih banyak dibandingkan pada buah sukun yang dikonsumsi tanpa pengolahan. Tepung sukun dapat dimanfaatkan untuk mensubstitusi tepung terigu yang bertujuan untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu. Buah sukun memiliki kandungan pati yang cukup tinggi yaitu mencapai 69% sehingga tepung sukun berpotensi sebagai bahan makanan sumber karbohidrat.

Menurut *Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.1981* “kandungan gizi tepung sukun yaitu karbohidrat 78,90 gr, lemak 0,80gr, protein 3,60 gr, vitamin B1 0,34 mg, vitamin B2 0,17 mg, vitamin C 47,0 mg, kalsium 58,50 mg, fosfor 165,20 mg, zat besi 1,10 mg”. Tepung sukun juga memiliki kandungan gluten yang rendah dibandingkan

tepung terigu. Sangat cocok untuk konsumen gluten-free yang diet akan olahan yang mengandung gluten dan sangat baik bagi penderita autisme.

Penggunaan tepung sukun sebagai bahan dasar produk olahan *pastry* dapat mengurangi ketergantungan akan tepung terigu. Salah satu cara pemanfaatan tepung sukun adalah dengan membuatnya menjadi *thumbprint cookies*. Untuk menambah varian *cookies* di masyarakat serta memanfaatkan pangan lokal. *Thumbprint cookies* merupakan salah satu produk kue kering yang berasal dari Swedia, namun di Swedia lebih sering disebut '*Hallongrotta*'.

Peneliti melakukan substitusi tepung sukun terhadap tepung terigu dalam pembuatan *thumbprint cookies*. Upaya untuk meningkatkan daya guna sukun dan nilai ekonominya dapat dilakukan dengan menganeekaragamkan jenis produk olah sukun, untuk itu perlu dikembangkan cara pengolahan lain seperti pembuatan tepung sukun *thumbprint cookies*. Perbedaan kandungan antara buah sukun dan gandum dimungkinkan ada perbedaan *cooking method* dan *procedure* dalam mensubstitusi tepung terigu dan tepung sukun dalam pembuatan *thumbprint cookies*, sehingga peneliti mengambil judul “ **Analisa Perbedaan *Cooking Method* dan *Procedure* Tepung Terigu dan Tepung sukun dalam pembuatan *Thumbprint cookies*.**”

B. Fokus Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil fokus masalah dalam penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana *Cooking Method* dan *Procedure* Pembuatan *Thumbprint Cookies* substitusi tepung terigu dengan tepung sukun?
2. Bagaimana hasil *Thumbprint Cookies* substitusi tepung terigu dengan tepung sukun ?
3. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap *thumbprint cookies* tepung sukun dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan dan batasan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Ingin mengetahui perbedaan *Cooking Method* dan *Procedure* Tepung Terigu dan Tepung Sukun dalam pembuatan *Thumbprint Cookies*.
2. Ingin mengetahui hasil *Thumbprint Cookies* substitusi tepung terigu dengan tepung sukun.
3. Ingin mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap *thumbprint cookies* tepung sukun dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan penelitian diatas. Manfaat penelitian ini adalah :

1. Bagi Penulis

Memberikan pemikiran dan ide ide terbaru dalam pembuatan produk *pastry*, sehingga produk ini dapat dikembangkan dimasa yang akan datang sebagai produk yang digemari masyarakat umum.

2. Bagi perusahaan atau pengusaha yang bergerak dibidang pastry

Melalui penelitian ini, diharapkan perusahaan dan pengusaha dapat mengembangkan dan menghasilkan inovasi baru dari *thumbprint cookies* yang berbahan dasar tepung sukun sesuai dengan selera konsumen.

3. Bagi masyarakat

Dapat memberikan informasi kelayakan pengolahan usaha dibidang *pastry* yang menggunakan bahan baku tepung terigu dapat digantikan dengan tepung sukun.