SKRIPSI

UJI KESUKAAN HASIL JADI *COOKIES* BAHAN DASAR TEPUNG LABU KUNING *(CUCURBITA MOSCHATA DUCH)*

Oleh :

ALMA NURUL AINI

318101193

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

SKRIPSI

UJI KESUKAAN HASIL JADI *COOKIES* BAHAN DASAR TEPUNG LABU KUNING *(CUCURBITA MOSCHATA DUCH)*

Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar Derajat Sarjana Terapan Pariwisata Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Oleh :

ALMA NURUL AINI

318101193

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

UJI KESUKAAN HASIL JADI *COOKIES* BAHAN DASAR

TEPUNG LABU KUNING *(CUCURBITA MOSCHATA DUCH)*

OLEH :

ALMA NURUL AINI

318101193

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I	Pembimbing II
Drs. Prihatno, M.M	Hermawan Prasetyanto, S. ST., S.Sos., M.M
NIDN. 0526125901	NIDN. 0516057102

Mengetahui
Ketua Program Studi

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

BERITA ACARA UJIAN

SKRIPSI

UJI KESUKAAN HASIL JADI *COOKIES* BAHAN DASAR

TEPUNG LABU KUNING *(CUCURBITA MOSCHATA DUCH)*

OLEH :

ALMA NURUL AINI

318101193

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 29 OKTOBER 2022

TIM PENGUJI :

Penguji Utama : **Sahlit Sugesti, S.ST., M.M** :.....
NIDN : 0510108403

Penguji I : **Drs. Prihatno, M.M** :.....
NIDN. 0526125901

Penguji II : **Hermawan P., S.ST., S.Sos., M.M** :.....
NIDN. 0525047001

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama	: Alma Nurul Aini
NIM	: 318101193
Program Studi	: D.IV Pengelolaan Perhutelan
Judul Skripsi	: Uji Kesukaan Hasil Jadi *Cookies* Bahan Dasar Tepung Labu Kuning *(Cucurbita Moschata Duch)*

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **"Uji Kesukaan Hasil Jadi *Cookies* Bahan Dasar Tepung Labu Kuning *(Cucurbita Moschata Duch)*"** ini benar – benar karya saya sendiri, sumber informasi ataupun kutipan yang berasal dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi ini. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran ini sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

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

Yogyakarta, Oktober 2022

Alma Nurul Aini

HALAMAN MOTTO

“Your efforts will never betray you. All your efforts will pay of”
(Lee Taeyong)

“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai dari suatu urusan, kerjakanlah dengan sungguh-sungguh urusan yang lain dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap.”
(QS. Al-Insyirah : 6-8)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah dan cinta kasihNya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini. Peneliti mempersembahkan skripsi ini kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kedua orangtua yang selalu support keinginan dan kemauan anaknya melanjutkan studi D-IV. Terimakasih sudah selalu memberikan semangat juga motivasi untuk menyelesaikan studi ini.
3. Drs. Prihatno, M.M. selaku Dosen Pembimbing I yang telah membagikan ilmu, motivasi dan arahan yang membangun dengan penuh kesabaran.
4. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST.,M.M. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membagikan ilmu, motivasi dan arahan yang membangun dengan penuh kesabaran.
5. Kepada sahabat terkasih hayva devara, sania ratu, lani fellicia dan nully huda yang telah menjadi *support system* selama peneliti menyelesaikan studi dan hingga saat ini.
6. Kepada Muhammad Bagas Adhistya Mahardhika yang telah dengan sabar menemani peneliti dan dengan penuh support sehingga peneliti mampu menyelsaikan skripsi ini dengan tepat waktu
7. *And last but not least, I wanna thank me. I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me for doing all this work, I wanna thank me for never quitting.*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT, atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "Uji Kesukaan Hasil Jadi *Cookies* Bahan Dasar Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch*)." dengan sebagaimana mestinya. Dalam penyusunan skripsi ini pastilah peneliti mengalami kesulitan dan kendala. Dengan segala upaya, skripsi ini dapat terwujud dengan baik berkat dukungan dari berbagai pihak, oleh karena itu, peneliti mengucapan banyak terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku pembimbing I yang selalu sabar dalam memberikan bimbingan serta arahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M selaku pembimbing II yang telah memberikan masukan dalam membimbing dengan penuh kesabaran pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua Sekolah Tinggi pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmunya.
5. Kepada teman-teman ADH B yang selalu menjadi tempat untuk bertukar pikiran selama proses belajar di Sekolah Tinggi pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Semoga bantuan Bapak/Ibu, teman terdekat dan para responden dicatat sebagai amal ibadah kepada Tuhan Yang Maha Esa.

Peneliti menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih membutuhkan masukan, oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat peneliti harapkan demi kelengkapan skripsi ini. Peneliti berharap semoga hasil karya ilmiah ini dapat bermanfaat bagi yang membutuhkan khususnya dan bagi semua pihak pada umumnya. Peneliti berharap skripsi ini mampu menjadi salah satu bahan referensi untuk acuan pembuatan skripsi selanjutnya agar menjadi lebih baik.

Yogyakarta, Oktober 2022

Alma Nurul Aini

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **i**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **ii**
BERITA ACARA UJIAN ..... **iii**
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI ..... **iv**
HALAMAN MOTTO ..... **v**
HALAMAN PERSEMBAHAN ..... **vi**
KATA PENGANTAR ..... **vii**
DAFTAR ISI ..... **ix**
DAFTAR TABEL ..... **xi**
DAFTAR GAMBAR ..... **xii**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xiii**
ABSTRAK ..... **xiv**
BAB I PENDAHULUAN
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 7
C. Batasan Masalah 7
D. Tujuan Penelitian 8
E. Manfaat Penelitian 8
BAB II LANDASAN TEORI
A. Landasan Teori 9
1. Labu Kuning 9
2. Tepung Labu Kuning 11
3. Pengertian *Cookies* 17
4. Proses Pembuatan *Cookies* 19
B. Kerangka Pemikiran 31
C. Penelitian Terdahulu 32
D. Hipotesis Penelitian 37
BAB III METODE PENELITIAN
A. Metode Penelitian 39
B. Waktu dan Tempat Penelitian 39

C. Populasi dan Sampel 40
D. Variabel Penelitian..... 41
E. Metode Pengumpulan Data 43
F. Metode Analisis Data 45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN
A. Deskripsi Objek Penelitian 49
B. Hasil Penelitian 49
1. Karakteristik Responden 50
2. Eksperimen *Cookies* Labu Kuning 51
C. Tingkat Kesukaan Makanan..... 57
1. Data Hasil Kuesioner Penelitian 57
D. Analisis Data 59
1. Indikator Rasa 60
2. Indikator Tekstur..... 60
3. Indikator Warna 61
4. Indikator Aroma..... 61
E. Pembahasan..... 63
1. Rasa..... 63
2. Tekstur 64
3. Warna..... 64
4. Aroma 65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN
A. Kesimpulan..... 67
B. Saran 68
DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1: Kategori Variabel Penelitian 42
Tabel 3.2: Skala Likert 46
Tabel 3.3: Interval Kesukaan 48
Tabel 4.1: Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin 50
Tabel 4.2: Resep *Cookies* Labu Kuning 51
Tabel 4.3: Alat Eksperimen *Cookies* Labu Kuning 52
Tabel 4.4: Tabel Data Hasil Kuesioner 58
Tabel 4.5: Pengelompokan Skor Nilai 59
Tabel 4.6: Hasil Uji Kesukaan Indikator Rasa 60
Tabel 4.7: Hasil Uji Kesukaan Indikator Tekstur 60
Tabel 4.8: Hasil Uji Kesukaan Indikator Warna 61
Tabel 4.9: Hasil Uji Kesukaan Indikator Aroma 61
Tabel 4.10: Indikator Uji Kesukaan 62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pengupasan Labu Kuning 13
Gambar 2.2 Tahap Pencucian 14
Gambar 2.3 Pemotongan Labu Kuning 14
Gambar 2.4 Tahap Pengukusan 15
Gambar 2.5 Tahap Pengeringan 15
Gambar 2.6 Tahap Penggilingan 16
Gambar 2.7 Tahap Pengayakan 16
Gambar 2.8 Timbangan 22
Gambar 2.9 Oven 22
Gambar 2.10 Loyang 23
Gambar 2.11 Baskom Adonan 23
Gambar 2.12 *Rolling Pin* 24
Gambar 2.13 *Cookie Cutter* 24
Gambar 2.14 *Mixer* 25
Gambar 4.1 Tepung Labu Kuning 52
Gambar 4.2 Margarin 53
Gambar 4.3 Gula Halus 53
Gambar 4.4 Telor 53
Gambar 4.5 Susu Bubuk 54
Gambar 4.6 Vanilli 54
Gambar 4.7 Maizena 54
Gambar 4.8 Tahap Pencampuran Bahan 55
Gambar 4.9 Tahap Pencetakan dan Pengovenan 55
Gambar 4.10 Tahap Penyelesaian 56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penelitian
Lampiran 2 Lembar Bimbingan
Lampiran 3 Dokumentasi

UJI KESUKAAN HASIL JADI *COOKIES* BAHAN DASAR TEPUNG LABU KUNING (*CUCURBITA MOSCHATA DUCH)*

Alma Nurul Aini
318101193

ABSTRAK

Dalam penelitian ini, penulis membuat olahan *cookies* menggunakan tepung labu kuning sebagai bahan pengganti terigu, dimana bahan dasar yang digunakan untuk membuat *cookies* tepung labu kuning adalah tepung labu kuning, margarin, gula halus, telur, milk powder, vanilli dan maizena. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas *coookies* berbahan dasar tepung labu kuning dari segi rasa, tekstur, warna dan aroma. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *cookies* tepung labu kuning

Dalam penulisan ini digunakan Metodologi penulisan pendekatan kuantitatif dengan menggunakan metode eksperimen. Dalam mengetahui respon masyarakat terhadap olahan *cookies* berbahan dasar tepung labu kuning maka penulis melakukan uji indrawi dan uji hedonik (penilaian) ditinjau dari sisi rasa, tekstur, warna dan aroma. Subjek penelitian yang digunakan adalah mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta yang berjumlah 25 responden dan 2 orang *expert.*

Hasil penelitian ini menunjukan 25 responden di tinjau dari indikator rasa pada olahan *cookies* tepung labu kuning memiliki nilai rata-rata 4,20 dengan presentase 84% dengan kriteria sangat suka. Pada indikator tekstur memiliki niai rata-rata 3,90 dengan presentase 78% dengan kriteria suka. Pada indikator warna memiliki nilai rata-rata 4,20 dengan presentase 84% dengan kriteria sangat suka. Sedangkan pada indikator aroma memiliki nilai rata-rata 4,00 dengan presentase 80% dengan kriteria suka. Hasil penelitian menunjukan bahwa tepung labu kuning berpengaruh terhadap kualitas *cookies*. Kualitas produk *cookies* tepung labu kunig mendapatkan hasil yang baik secara keseluruhan, dimana hasil tersebut dinyatakan enak dan baik menurut para responden dan *expert*. Hal tersebut mengindikasikan bahwa penggunaan tepung labu kuning dapat digunakan dalam pengolahan *cookies* yang menghasilkan warna, aroma tekstur dan rasa dapat diterima oleh para responden.

Kata kunci: tingkat kesukaan, kualitas, *cookies*, tepung labu kuning.

FAVORABILITY TEST OF COOKIES MADE FROM PUMKIN FLOUR (CUCURBITA MOSCHATA DUCH)

Alma Nurul Aini
318101193

ABSTRACT

In this study, the authors made processed cookies using pumpkin flour as a substitute for wheat flour, where the basic ingredients used to make pumpkin flour cookies are pumpkin flour, margarine, powdered sugar, eggs, milk powder, vanilli and cornstarch. This study aims to determine the quality of coookies made from pumpkin flour in terms of taste, texture, color and aroma. This study also aims to determine the level of public preference for pumpkin flour cookies.

This paper uses a quantitative approach writing methodology using experimental methods. In knowing the public response to processed cookies made from pumpkin flour, the author conducted sensory tests and hedonic tests (assessment) in terms of taste, texture, color and aroma. The research subjects used were STP AMPTA Yogyakarta students totaling 25 respondents and 2 experts.

The results of this study showed 25 respondents in terms of taste indicators on processed pumpkin flour cookies had an average value of 4.20 with a percentage of 84% with very like criteria. The texture indicator has an average value of 3.90 with a percentage of 78% with the criteria like. The color indicator has an average value of 4.20 with a percentage of 84% with very like criteria. While the aroma indicator has an average value of 4.00 with a percentage of 80% with the criteria like. The results showed that pumpkin flour affects the quality of cookies. The product quality of kunig pumpkin flour cookies gets good results overall, where the results are declared delicious and good according to the respondents and experts. This indicates that the use of pumpkin flour can be used in processing cookies that produce color, texture aroma and taste acceptable to the respondents.

Keywords: level of liking, quality, cookies, pumpkin flour.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk yang mengonsumsi nasi sebagai makanan pokok. Oleh karena itu, beras merupakan kebutuhan utama bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Akan tetapi harga beras yang dari tahun ke tahun semakin meningkat membuat masyarakat beralih mengonsumsi makanan yang berasal dari sumber karbohidrat lainnya seperti gandum, jagung, singkong, ubi dan lain sebagainya.

Gandum merupakan biji padi-padian yang memiliki nutrisi relatif lebih banyak dibandingkan biji padi-padi lainnya. Biji gandum atau *Wheat Kernel* biasanya berbentuk lonjong seperti biji padi-padian lainnya (Ballard:2009). Namun beberapa tahun belakangan gandum yang ditepungkan atau yang lebih umum dikenal sebagai tepung terigu perlahan mulai lebih dipilih masyarakat untuk dijadikan sebagai bahan dasar makanan pokok dibanding beras karena harganya yang lebih murah.

Menurut (Syarbini:2013), tepung terigu adalah hasil dari penggilingan biji gandum. Secara umum tepung terigu biasa digunakan untuk membuat aneka macam makanan seperti kue dan roti. Hal tersebut menjadikan tepung terigu menjadi salah satu makanan pokok yang dikonsumsi masyarakat karena dianggap sebagai pengganti karbohidrat.

Tepung terigu merupakan produk olahan gandum yang termasuk komoditi impor yang konsumsinya selalu meningkat dari tahun ke tahun. Berdasarkan Statistik Konsumsi Pangan 2020 yang diterbitkan oleh Kementerian Pertanian Indonesia, rata-rata pertumbuhan konsumsi tepung terigu per kapita dari tahun 2016 – 2020 mencapai 1,29%. Hal tersebut dikarenakan tingginya konsumsi terigu untuk memproduksi makanan yang berbasis tepung terigu. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku industri pangan cenderung terus meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan seperti roti, kue, dan biskuit umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku, padahal Indonesia bukan negara penghasil terigu. Bahan baku terigu yaitu gandum, dimana gandum tidak dapat tumbuh di negara tropis seperti Indonesia. Itu sebabnya, Indonesia masih mengimpor terigu. Maka dari itu, Indonesia perlu berupaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu dengan cara mencari sumber tepung dari bahan baku lokal.

Tanaman labu kuning (waluh) merupakan suatu jenis buah yang termasuk ke dalam familia *Cucurbitaceae*, serta termasuk tanaman semusim yang sekali berbuah langsung mati. Labu kuning adalah salah satu tanaman yang mudah dalam pembibitan, perawatan, dan hasilnya cukup memberikan nilai ekonomis yang tinggi kepada masyarakat. Labu kuning banyak dibudidayakan di negara Afrika, Amerika, India dan Cina. Labu kuning biasanya tumbuh pada dataran rendah maupun tinggi, dengan ketinggian tempat antara 0 – 1500 m di atas permukaan laut. Di Jawa Barat,

labu kuning disebut dengan “Labu Parang” karena tanaman tersebut merupakan tanaman tahunan yang menjalar (merambat) dengan perantara alat yang berbentuk pipih, batangnya cukup kuat dan panjang, serta terdapat bulu-bulu yang agak tajam (Sudarto, 2000:11).

Labu kuning mempunyai kandungan nutrisi yang cukup lengkap di antaranya yaitu karbohidrat (6,6 g), protein (1,1 g), lemak (0,3 g), kalsium (45 mg), fosfor (64 mg), besi (1,4 mg), vitamin A (180 sl), vitamin B (0,08 mg), air (9,1 g), vitamin C (5,2 mg) (Hedrasty, 2011). Labu kuning bersifat lunak dan mudah dicerna, serta memiliki kandungan karoten atau vitamin A yang cukup tinggi. Salah satu khasiat dari labu kuning adalah dapat meningkatkan kekebalan tubuh. Kemudian, betakaroten yang dikandung labu kuning berperan mencegah serangan jantung serta baik untuk kesehatan mata. Sementara kandungan vitamin B1, C, dan seratnya berperan sebagai pencegah penyakit jantung dan stroke. Manfaat lain labu kuning adalah mengobati demam, migran, diare, penyakit ginjal serta membantu menyembuhkan radang (Zusnaini: 2010). Selain itu, warna labu kuning dapat menambah daya tarik warna pangan.

Berdasarkan hasil survei oleh tim peneliti Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian Bogor (2012) terhadap pedagang di lima kabupaten di Jawa Timur, labu kuning biasa diolah menjadi kripik, dodol, madumongso, mie, kolak, sayur, atau dikukus. Bahkan, labu kuning dapat diolah menjadi minuman. Hal tersebut didasarkan pada penelitian dari Usmiati (2005) yang menyatakan bahwa diversifikasi pengolahan labu

kuning dalam memanfaatkan kandungan gizi pada daging buah merupakan upaya pengawetan bahan pangan menjadi serbuk minuman.

Indonesia memiliki banyak bahan pangan lokal yang mempunyai potensi gizi dan komponen bioaktif yang baik, namun belum dimanfaatkan secara optimal. Salah satu penyebabnya adalah keterbatasan pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut. Penelitian tentang karakterisasi dan potensi pemanfaatan komoditas pangan minor masih sangat sedikit dibandingkan komoditas pangan utama, seperti padi dan kedelai. Labu kuning, yang dalam bahasa Inggris dikenal sebagai *pumpkin*, termasuk dalam komoditas pangan minor yang pemanfaatannya masih sangat terbatas.

Buah labu tidak mudah rusak karena mempunyai kulit tebal dan keras sehingga dapat bertindak sebagai penghalang laju respirasi yang merupakan indikator untuk menentukan laju kemunduran mutu dan kesegaran buah. Hal inilah yang menyebabkan labu kuning relatif lebih awet dibanding buah-buahan lainnya. Daya awet labu kuning dapat mencapai enam bulan atau lebih, tergantung pada cara penyimpanannya. Namun dalam pemasarannya, labu kuning biasanya telah diiris sehingga memiliki daya simpan yang jauh lebih rendah dibanding dalam keadaan utuh sehingga perlu dipikirkan cara pengolahannya agar labu kuning tidak mengalami kerusakan.

Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah labu kuning menjadi tepung. Pengolahan buah labu kuning menjadi tepung

mempunyai beberapa kelebihan dibanding buah segarnya. Dalam mengkonsumsi labu kuning perlu adanya variasi olahan yang menarik, salah satunya dapat dimanfaatkan dalam pembuatan *cookies. Cookies* labu kuning merupakan produk inovasi baru yang dapat menjadikan labu kuning sebagai bahan substitusi atau pengganti pembuatan *cookies* yang banyak mengandung nilai gizi.

Cookies atau kukis merupakan jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak atau adonan yang mengandung protein rendah, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya maka akan tampak bertekstur kurang padat. Maka dari itu, hal yang harus diperhatikan dalam pengolahan *cookies* adalah kerenyahannya.

Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan *cookies* yaitu tepung terigu, gula halus, margarin dan kuning telur yang dicampur, dicetak, ditata di atas loyang, kemudian dimasukkan ke dalam oven. Bahan-bahan dalam pembuatan *cookies* tersebut biasanya dapat mempengaruhi kualitas akhir *cookies*, terutama tepung yang digunakan. Tepung yang biasa digunakan untuk membuat *cookies* adalah tepung terigu. Tepung terigu memiliki pati sebagai komponen terbesar serta memiliki protein gliadin dan glutenin yang dapat membentuk gluten. Gluten yang terbentuk berfungsi untuk membentuk karakteristik *cookies* yang diinginkan (SNI 2973, 2011).

Saat ini *cookies* telah banyak mengalami perkembangan, baik dari variasi rasa maupun penyajiannya. Beberapa ditemukan variasi rasa *cooikies* yang tersedia di pasaran meliputi rasa *original*, *chocolate*, *choco*

chips, marshmellow, dan *red velvet*. Namun seiring dengan adanya variasi rasa dan penyajian *cookies*, belum banyak berkembang diversifikasi terhadap bahan dasar *cookies* sehingga *cookies* yang dijual di pasaran umumnya masih menggunakan bahan dasar berupa tepung terigu.

Dengan adanya diversifikasi jenis *cookies*, maka dapat dilakukan suatu penganekaragaman bahan dasar *cookies* dengan menggunakan bahan dasar campuran yaitu tepung terigu dengan salah satu komoditi hasil pertanian yang produksinya melimpah di Indonesia, harganya cukup murah, memiliki nilai gizi yang lengkap, serta memiliki sifat serta karakteristik yang khas. Salah satu komoditi hasil pertanian yang mampu dijadikan sebagai bahan dasar dalam pembuatan *cookies* yaitu tepung labu kuning. Penggunaan tepung labu kuning sebagai bahan utama dalam pembuatan *cookies* tidak hanya sebagai bentuk diversifikasi bahan dasar *cookies* namun juga sebagai upaya diversifikasi rasa, aroma, tekstur dan warna *cookies* sehingga *cookies* hasil eksperimen berbeda dengan *cookies* yang sudah ada di pasaran. Peneliti akan menggunakan tepung labu kuning ini sebagai bahan utama yang nantinya akan dikombinasikan dengan bahan yang lain dengan perbandingan yang berbeda.

Mengingat produksi labu kuning yang melimpah dan pemanfaatannya yang belum maksimal, maka dari itu pemanfaatan tepung labu kuning menjadi *cookies* ini juga merupakan salah satu cara untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu. Namun sebelum melakukan penganekaragaman produk olahan berbasis tepung

labu kuning tersebut, perlu memperhatikan nilai gizi dan daya terima masyarakat.

Alasan peneliti memilih judul "Uji Kesukaan Hasil Jadi *Cookies* Bahan Dasar Tepung Labu kuning (*Cucurbita Moschata Duch*)" dan mengambil eksperimen ini adalah peneliti melihat tingkat penggunaan yang rendah untuk bagian pengolahan tepung labu kuning dalam pembuatan olahan *bakery product* itu sendiri. Oleh karena itu peneliti bertujuan untuk menemukan ide atau gagasan baru untuk bisa mengolah tepung labu kuning menjadi bahan dasar dalam pembuatan *cookies*

B. Rumusan Masalah

Dari uraian yang terdapat pada latar belakang masalah diatas maka dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap kualitas *cookies* dengan bahan dasar tepung labu kuning dengan komposisi 100% tepung labu kuning Ditinjau dari sisi rasa, tekstur, warna dan aroma?
2. Apakah *cookies* tepung labu kuning diminati oleh masyarakat dari sisi rasa, tekstur, warna dan aroma?

C. Batasan Masalah

Adapun batasan masalah pada penelitian ini yaitu peneliti hanya membahas kualitas *cookies* berbahan dasar tepung labu kuning di tinjau dari sisi rasa, aroma, tekstur dan warna. Apakah akan mempengaruhi tingkat kesukaan masyarakat.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui kualitas cookies dengan bahan dasar tepung labu kuning ditinjau dari sisi rasa, warna, tekstur dan aroma.
2. Untuk mengetahui apakah cookies dengan bahan dasar tepung labu kuning dapat diterima oleh masyarakat.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini antara lain :

1. Manfaat Bagi Mahasiswa

   Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa tentang pemanfaatan tepung labu kuning sebagai bahan dasar campuran dalam pembuatan *cookies.*

2. Manfaat Bagi Akademik

   Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dan menambah perbendaharaan pustaka bagi perguruan tinggi tentang pemanfaatan tepung labu kuning menjadi suatu produk olahan yaitu *cookies.*

3. Manfaat Bagi Masyarakat

   Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan kepada masyarakat terutama para produsen *cookies* agar memiliki pengetahuan dalam pemanfaatan tepung labu kuning menjadi suatu produk olahan makanan yaitu *cookies* agar adanya suatu penganekaragaman pangan.