

**SKRIPSI**

**PEMANFAATAN BUAH KURMA SEBAGAI PENGGANTI GULA PASIR  
PADA PEMBUATAN COOKIES**



**DISUSUN OLEH :**

**FRANSISKA FEBIANA IRIANI**

**NIM: 318101166**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN JUDUL**

**PEMANFAATAN BUAH KURMA SEBAGAI PENGGANTI GULA PASIR  
PADA PEMBUATAN COOKIES**



**OLEH**

**FRANSISKA FEBIANA IRIANI**

**NIM 318101166**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**SKRIPSI**

**PEMANFAATAN BUAH KURMA SEBAGAI PENGGANTI GULA PASIR  
PADA PEMBUATAN COOKIES**



**Oleh:**

**FRANSISKA FEBIANA IRIANI**

**318101166**

**Telah Disetujui Oleh:**

**Pembimbing I**

**Dra. Heni Susilowati, M.M.**  
NIDN: 0505026202

**Pembimbing II**

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

**Mengetahui,  
Ketua Program Studi**

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

**BERITA ACARA UJIAN**

**PEMANFAATAN BUAH KURMA SEBAGAI PENGGANTI GULA PASIR  
PADA PEMBUATAN COOKIES**

Oleh:  
**FRANSISKA FEBIANA IRIANI**  
318101166  
Telah dipertahankan di depan tim penguji  
dan dinyatakan LULUS  
Pada tanggal: .....



**TIM PENGUJI**

**Penguji Utama** : Setyo Prasyono Nugroho, S. ST , M. Sc  
NIDN. 0523098001

**Pembimbing I** : Dra. Heni Susilowati, M.M  
NIDN. 0505026202

**Pembimbing II** : Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M  
NIDN. 0516057102

Mengetahui,  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

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

## PALAMAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fransiska Febiana Iriani

NIM : 318101166

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D-IV)

Dengan ini peneliti menyatakan bahwa skripsi dengan judul **"Pemanfaatan Buah Kura Sebagai Pengganti Gula Pasir Pada Pembuatan Cookies"** tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar keparipajaan di suatu perguruan tinggi manapun, dan skripsi peneliti ini adalah asli hasil karya atau penelitian sendiri dan bukan plagiasi dari karya atau penelitian orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan yang lazim.

Yogyakarta, Juni 2023



METERAI  
TEMPEL  
0130028017-2325  
Fransiska Febiana Iriani

## HALAMAN MOTTO

*“Tumbuh dewasa memang menyenangkan, tapi tumbuh dewasa juga harus  
melalui rasa sakit-sakit ini”*

(Raditya Dika)

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Puji dan syukur kepada Tuhan Allah, karena hanya dengan kasih dan karunia-Nya skripsi ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Peneliti mempersembahkan skripsi ini kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan berkat penuh rahmat dan karunia kesehatan kepada peneliti, sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Kepada Bapak Hermawan dan Ibu Heni selaku dosen pembimbing penelitian yang telah membantu dan membimbing dengan sangat baik dalam proses penyusunan skripsi ini.
3. Dosen-dosen STP AMPTA Yogyakarta yang senantiasa membagikan ilmunya kepada peneliti baik secara akademis maupun non akademis.
4. Kepada Bapak, Mama dan Abang yang selalu memberikan doa restu dan dukungan serta semangat kepada peneliti selama penyusunan skripsi ini
5. Teman-teman dan orang terkasih lainnya di sekitar peneliti yang senantiasa mendukung dan menemani peneliti untuk dapat bertukar pendapat selama proses penyusunan skripsi.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan penyertaan kasih karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **“Pemanfaatan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula Pasir Pada Pembuatan Cookies”**. Skripsi ini disusun dan diselesaikan sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata dalam program studi Pengelolaan Perhotelan D-IV di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini peneliti sadar bahwa penulisan skripsi ini belum dapat dikatakan sempurna. Namun peneliti berharap semoga kedepannya skripsi ini dapat bermanfaat bagi peneliti lainnya untuk digunakan sebagai referensi kepustakaan.

Pada kesempatan ini, peneliti ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada orang-orang yang telah membantu peneliti baik secara langsung maupun tidak langsung selama proses penyusunan skripsi ini. Rasa terimakasih ini peneliti sampaikan kepada:

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M. selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan meluangkan waktunya untuk membantu peneliti dalam proses penyusunan skripsi dari awal hingga akhir. serta selaku Ketua Jurusan Program Studi Perhotelan.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM. Selaku Dosen Pembimbing II yang sudah dengan sabar dalam membimbing dan membantu peneliti selama proses penyusunan skripsi ini dari awal hingga akhir.



3. Bapak Setyo Prasyono Nugroho, S.ST, M. Sc. Sebagai dosen penguji utama yang sudah menguji peneliti.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan berkat karunia dan memberikan kesejahteraan kepada semua pihak yang sudah membantu peneliti dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini. oleh karena itu peneliti berharap adanya saran dan kritik yang membangun dari pembaca demi perbaikan pada penelitian berikutnya.

Akhir kata, Peneliti mengharapakan semoga tujuan dari penulisan skripsi ini dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan.

Yogyakarta, Juni 2022

Fransiska Febiana Iriani

## DAFTAR ISI

Halaman Judul	
Halaman Pengesahan .....	ii
Berita Acara Ujian.....	iii
Halaman Keaslian .....	iv
Halaman Motto.....	v
Halaman Persembahan .....	vi
Kata Pengantar .....	vii
Daftar Isi.....	viii
Daftar Gambar.....	x
Daftar Tabel .....	xi
Abstrak .....	xii

### **BAB I PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian .....	4
E. Manfaat Penelitian .....	4

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

A. Landasan teori .....	6
1. Pemanfaatan Buah Kurma.....	6
2. Cookies.....	10
3. Gula Pada Makanan .....	15
B. Penelitian Terdahulu .....	17
C. Kerangka Pemikiran.....	23
D. Hipotesis Penelitian.....	24

### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian.....	25
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	25
C. Populasi dan Sampel .....	25
1. Populasi .....	27
2. Sampel.....	27

3. Teknik Pengambilan Sampel.....	27
D. Variabel Penelitian .....	28
1. Variabel Independen .....	28
2. Variabel Dependen.....	28
E. Sumber Data.....	29
1. Data Primer .....	29
2. Data Sekunder .....	29
F. Metode Pengumpulan Data .....	29
1. Angket .....	29
2. Wawancara.....	30
3. Penilaian Subjektif .....	30
G. Metode Analisis Data.....	32
H. Rencana Penelitian .....	33
1. Desain Eksperimen.....	34
2. Pelaksanaan Eksperimen .....	34
3. Proses eksperimen.....	38
4. Tahap Penyelesaian.....	40

#### **BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Objek Penelitian.....	41
B. Hasil Penelitian .....	42
1. Percobaan Pertama .....	43
2. Percobaan Kedua.....	47
3. Percobaan ketiga .....	50
C. Karakteristik Responden .....	54
D. Analisis Data .....	55
1. Hasil Uji Hedonik .....	55
2. Hasil uji Organoleptik.....	56

#### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	59
B. Saran.....	60

Daftar Pustaka

Lampiran

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerma Sukkari.....	7
Gambar 2.2 Kurma Khalas.....	8
Gambar 2.3 Kurma Bam .....	9
Gambar 2.4 Kurma Nabi.....	9
Gambar 4.1 Butter dan Kurma yang sudah tercampur.....	44
Gambar 4.2 Pencampuran tepung maizena, telur dan madu .....	45
Gambar 4.3 Pencampuran Tepung Protein rendah .....	45
Gambar 4.4 Proses Pembentukan Adonan .....	45
Gambar 4.5 Hasil Eksperimen Pertama .....	46
Gambar 4.6 Proses pencampuran butter dan buah kurma.....	48
Gambar 4.7 Pencampuran Maizena dan madu pada adonan.....	48
Gambar 4.8 Pencampuran Tepung Protein rendah.....	48
Gambar 4.9 Pembentukan adonan .....	49
Gambar 4.10 Proses pengolesan telur .....	49
Gambar 4.11 Hasil eksperimen kedua .....	49
Gambar 4.12 Proses pencampuran butter dan buah kurma.....	51
Gambar 4.13 Hasil pencampuran butter dan buah kurma.....	51
Gambar 4.14 Pencampuran maizena dan madu pada adonan .....	51
Gambar 4.15 Pencampuran tepung protein rendah .....	52
Gambar 4.16 Adonan yang sudah siap dibentuk.....	52
Gambar 4.17 Pembentukan adonan.....	52
Gambar 4.18 Proses pengolesan telur .....	53
Gambar 4.19 Proses pengovenan .....	53
Gambar 4.20 Hasil eksperimen ketiga .....	53

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bahan-bahan pembuatan cookies.....	12
Tabel 3.1 Bahan pembuatan cookies.....	35
Tabel 3.2 Alat-alat pembuatan cookies.....	37
Tabel 4.1 Resep cookies kurma eksperimen pertama .....	44
Tabel 4.2 Resep cookies kurma eksperimen kedua .....	47
Tabel 4.3 Resep cookies kurma eksperimen ketiga .....	50
Tabel 4.4 Karakteristik responden berdasarkan usia.....	54
Tabel 4.5 Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin.....	55
Tabel 4.6 Skor rata-rata penilaian uji hedonik .....	55
Tabel 4.7 Skor rata-rata penilaian uji organoleptik.....	56

## ABSTRAK

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen mengenai “Pemanfaatan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula Pasir Pada Pembuatan Cookies”. Penelitian didasarkan karena adanya kesadaran tentang tingginya angka pengidap diabetes di Indonesia sehingga terciptalah sebuah pikiran mengenai menggantikan gula dengan buah kurma dalam suatu makanan. Penelitian ini bertujuan untuk lebih mengetahui tentang apakah buah kurma dapat digunakan sebagai pengganti gula pada produk cookies, serta untuk mengetahui apakah cookies berbahan dasar buah kurma dapat disukai oleh masyarakat.

Metode penelitian yang digunakan adalah uji hedonik dan uji organoleptik dengan menggunakan sistem penilaian dalam skala yang ditentukan, nantinya hasil penelitian akan dihitung rata-rata tingkat kesukaan berdasarkan aspek yang telah ditentukan

Hasil dari penelitian ini yaitu dengan cara dilakukan percobaan eksperimen dan pengumpulan data maka ditemukan hasil rata-rata tingkat kesukaan masyarakat terhadap cookies kurma dari penilaian rasa mendapatkan nilai rata-rata yang paling tinggi yaitu 3,26. Kemudian untuk diposisi kedua, masyarakat menyukai warna dari cookies kurma yang mendapatkan nilai rata-rata tertinggi kedua yaitu 3,6. Kemudian untuk tekstur, setelah dihitung mendapatkan hasil rata-rata yang sedikit rendah dari warna, yaitu mendapatkan nilai rata-rata 3,3, yang mana hasil ini tetap disukai oleh masyarakat hanya saja mendapat jumlah rata-rata kesukaan terendah diantara dua variabel yang lainnya.

**Kata Kunci: Buah kurma, Cookies, Gula, Diabetes**

## **ABSTRACT**

*This research is an experimental study on " A Uses The Date Palm As A Substitutue For The Sugar In The Making Of Cookies". The research was based on the awareness of the high number of people with diabetes in Indonesia, so that an idea was created about replacing sugar with dates in a meal. This study aims to find out more about whether dates can be used as a substitute for sugar in cookie products, as well as to find out whether date-based cookies can be liked by the public.*

*The research method used is hedonic test and organoleptic test using a scoring system in a determined scale, the results of the study will calculate the average level of preference based on predetermined aspects.*

*The results of this research are by doing conducting experiments and collecting data, it was found that the average level of people's preference for date cookies from the taste assessment got the highest average value of 3.26. Then for the second position, people like the color of date cookies which get the second highest average value of 3.6. Then for texture, after being calculated, the average result is a little lower than the color, which is getting an average value of 3.3, which is still liked by the community, it just gets the lowest average number of likes among the other two variables.*

***Keywords: Dates, Cookies, Sugar, Diabetes***

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Mengonsumsi makanan manis sudah merupakan sebuah keharusan dan tradisi bagi masyarakat Indonesia, kala sedang bersantai bersama keluarga ataupun dalam sebuah acara besar pasti terdapat makanan manis seperti kue kering, cake, permen dan lainnya. Salah satu contoh makanan ringan yang sangat digemari oleh banyak orang tanpa memandang usia mulai dari anak-anak hingga orang dewasa juga pasti menyukai kue ini, yaitu cookies. Pada awalnya *cookies* dibuat dengan beberapa bahan salah satunya gula halus, yang mana kita ketahui bahwa gula ini menjadi salah satu sumber dari terjadinya lonjakan gula darah dalam tubuh. Kue kering bertekstur agak kasar ini memiliki rasa manis dan gurih ketika kita memakannya, namun rasa gurih dan enak ini lah yang membuat orang-orang lupa akan kandungan gula yang ada di dalamnya.

Diabetes sendiri adalah penyakit yang disebabkan karena tingginya tingkat gula darah dalam tubuh seseorang. Bahkan jika tidak segera ditangani diabetes dapat menimbulkan berbagai penyakit komplikasi yang membahayakan nyawa penderita. Secara umum diabetes dibedakan menjadi dua jenis, yaitu tipe 1 dan tipe 2. Diabetes tipe 1 terjadi karena sistem kekebalan tubuh penderita menyerang dan menghancurkan sel-sel pankreas yang memproduksi insulin, yang mana hormon insulin yang



dihasilkan oleh pankreas ini lah yang mengendalikan kadar gula dalam darah. Dugaan paling kuat, diabetes ini disebabkan oleh faktor genetik penderita yang juga dipengaruhi oleh faktor lingkungan. Diabetes tipe 2 merupakan jenis diabetes yang sering terjadi. Diabetes jenis ini disebabkan oleh sel-sel tubuh yang menjadi kurang sensitif terhadap insulin, sehingga insulin yang dihasilkan tidak dapat dipergunakan dengan baik. Sekitar 90% - 95% penderita diabetes di dunia mengidap diabetes tipe ini (tipe 2). Ciri-ciri pengidap diabetes tipe 1 dan 2, yaitu sering merasa haus, sering buang air kecil terutama pada malam hari, mudah merasa lapar, turun berat badan secara drastis tanpa penyebab yang jelas, lemas, pandangan kabur, luka yang sulit sembuh dan yang lainnya. (Fadhli Rizal Makarim, 2022)

International Diabetes Federation (IDF) mencatat pada tahun 2019, terdapat orang yang meninggal dunia akibat diabetes setiap 8 detik. Jumlah pengidap diabetes ini juga semakin meningkat pada tahun 2017 yaitu sebanyak 425 juta jiwa di seluruh dunia. Lima provinsi dengan prevalensi diabetes tertinggi di Indonesia yaitu, DKI Jakarta, DI Yogyakarta, Kalimantan Timur, Sulawesi Utara dan Jawa Timur. Dengan sejumlah data yang ada ini memperlihatkan masih banyak orang yang belum memiliki kesadaran akan pentingnya menjaga pola makan dan memilih jenis-jenis yang makanan yang dikonsumsi.

Sudah menjadi sebuah rahasia umum bahwa buah kurma merupakan salah satu buah yang memiliki rasa manis sama seperti gula, bahkan

terkadang memiliki rasa yang lebih manis dibandingkan dengan gula yang biasa kita konsumsi. Namun tidak banyak orang yang tahu bahwa jika buah kurma ini dapat mencegah beberapa penyakit dan salah satunya yaitu penyakit diabetes yang merupakan penyakit yang paling sering dijumpai belakangan ini. Buah kurma ini sendiri merupakan buah dengan tekstur legit dan memiliki sumber alami dari fruktosa.

Melihat permasalahan yang ada membuat peneliti tertarik untuk melakukan eksperimen, yaitu mengganti gula dengan buah kurma pada cookies, cara pengolahan yang akan Peneliti gunakan adalah dengan cara menghaluskan buah kurma kemudian dicampurkan ke adonan cookies sebagai pengganti gula.

Kemudia hal ini akan diteliti dengan judul “Pemanfaatan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula Pasir Pada Pembuatan Cookies”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah buah kurma dapat dijadikan sebagai pengganti gula pada pembuatan produk *cookies*?
2. Apakah *cookies* berbahan dasar buah kurma dapat disukai oleh masyarakat?

### C. Batasan Masalah

Agar penelitian eksperimen ini dapat dilakukan dengan baik dan fokus serta tidak melebar, maka penulis memberikan batasan hanya pada **pemanfaatan buah kurma sebagai pengganti gula pasir pada pembuatan cookies** dalam hal rasa, tekstur dan warna.

### D. Tujuan Penelitian

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

1. Untuk lebih mengetahui tentang apakah buah kurma dapat digunakan sebagai pengganti gula pada produk *cookies*.
2. Untuk mengetahui apakah *cookies* berbahan dasar buah kurma dapat disukai oleh masyarakat.

### E. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penulis setelah adanya penelitian ini adalah :

1. Bagi peneliti

Di harapkan dapat menjadi sebuah sarana dalam hal meningkatkan wawasan dan informasi mengenai pemanfaatan buah kurma pada makanan dan kandungan baik yang ada di dalam buah kurma.

2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta

Di harapkan dapat memperluas wawasan dan informasi tentang pemanfaatan buah-buahan sebagai pengganti suatu bahan makanan, serta dapat menjadikan refrensi bagi mahasiswa yang memerlukan dimasa yang akan datang.

3. Bagi pembaca dan masyarakat

Penulis berharap agar penelitian ini dapat memberikan inspirasi bagi masyarakat untuk dapat mengolah dan membuat sebuah kreasi makanan, namun tetap dapat memberikan khasiat dan manfaat bagi kesehatan.