

**ANALISIS KUALITAS TEPUNG MOCAF PADA OLAHAN *SABLE COOKIES***

**SKRIPSI**



**Disusun oleh :**

**Stella Maris Arpra Sakti**

**NO. MHS : 316100935**

**PROGRAM STUDI D-IV PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**ANALISIS KUALITAS TEPUNG *MOCAF* PADA OLAHAN *SABLE COOKIES***



Oleh:

**STELLA MARIS ARPRA SAKTI**  
NIM : 316100935

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I

**Dra. Enay Mulyantari, M.M.**  
NIDN : 0026046101

Pembimbing II

**Setyo Prasiyomo Nugroho, S.ST, M.Sc**  
NIDN : 0523098001

Mengetahui

Ketua Jurusan

**Heriawan Prasetyanto, S.Sos, N.M.**  
NIDN. 0516067102

**BERITA ACARA UJIAN**

**ANALISIS KUALITAS TEPUNG *MOCAF* PADA OLAHAN *SABLE COOKIES***

**SKRIPSI**

Oleh :

**STELLA MARIS ARPRA SAKTI**

**NIM : 316100935**

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Dan Dinyatakan :

**LULUS**

Pada tanggal : 17 Juni 2022

**TIM PENGUJI:**

Penguji Utama	: Drs, Budi Hermawan, M,M	: 0523026601
Pembimbing I	: Dra. Eny Mulyantari, M.M	: 0026046101
Pembimbing II	: Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc	: 0523098001

Mengetahui,  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Dra Prihalno, MM  
NIDN 0526125901

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Stella Maris Arpra Sakti  
No. Mhs : 316100935  
Program Studi : D-IV Administrasi Perhotelan  
Judul Skripsi : Analisis Kualitas Tepung *Mocaf* Pada Olahan *Sahle Cookies*

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diajau dalam naskah ini dan disebut dalam daftar Pustaka.

Yogyakarta, 17 juni 2022



Stella Maris Arpra Sakti

## **MOTTO**

“Marilah kepada-Ku, semua yang letih lesu dan berbeban berat, aku akan memberi kelegaan kepadamu.”

(matius 11 tb)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji syukur saya panjatkan kepada yang utama dari paling utama Tuhan Yesus Kristus atas kasih dan karuniaNya, yang selalu memberikan saya kekuatan dan perlindungan sehingga karya sederhana skripsi ini dapat terselesaikan. Skripsi ini penulis persembahkan kepada:

1. Mamah, bapak, yang telah memberikan segenap perhatian, pikiran, kasih sayang, dan kesabaran untuk putri pertamamu ini. Semoga ini menjadi langkah awal untuk membuat kalian Bahagia dan bangga, Amin.
2. Untuk kakek dan nenek saya yang turut membiayai kuliah saya dan untuk kesabarannya menunggu saya lulus dari STP AMPTA YOGYAKARTA.
3. Untuk adik-adik saya Gregorius Damar Arprasetya dan Christophorus Bagas Arpraditya tiada hari yang paling indah selain menjadi kakak dari kalian, walaupun sering bertengkar, tapi hal itu yang menjadi semangat saya untuk sukses agar dapat memberi yang terbaik kelak.
4. Untuk sahabat dan partner tersayang, Devita Chandra Lucita, Sandra Anggun Nurfidia, dan Jonatan Panjaitan, yang sudah setia menemani saya dalam susah maupun senang, terimakasih selalu membantu dan menyemangati.
5. *Last but not least, I wanna thank me, I wanna thank me for believing me, I wanna thank me for doing all this hard work, I wanna thank me for having no days off, I wanna thank me for never quitting. I wanna thank me for just being me at all times.*

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan berkat, kasih, dan karunia-Nya, sehingga pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Skripsi ini penulis susun dalam bentuk buku yang sederhana dengan judul “**ANALISIS KUALITAS TEPUNG MOCAF PADA OLAHAN SABLE COOKIES**”. Skripsi ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan (D-IV) pada program studi Administrasi Perhotelan, sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari dalam Menyusun skripsi ini mendapat dukungan, bimbingan dan kemudahan dari berbagai pihak sehingga skripsi ini dapat diselesaikan. Oleh karena itu penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Dra. Enny Mulyantari, M.M selaku Dosen pembimbing I yang dengan sabar senantiasa memberikan arahan dan masukan dalam penulisan skripsi ini.
2. Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M, Sc. Selaku dosen pembimbing II yang dengan sabar memberikan saran dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Drs, Budi Hermawan, M.M Selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Hermawan Prasetyanto S.Sos, M.M. selaku Ketua Jurusan Program Studi Administrasi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

5. Drs, Prihatno M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA  
Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis mohon maaf apabila terdapat kesalahan pada penulisan skripsi ini. Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat memberi wawasan dan pengetahuan bagi pihak yang membaca. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran yang membangun dari semua pembaca demi kesempurnaan penulisan di masa yang akan datang.

Yogyakarta, 17 Juni 2022

Penulis

Stella Maris Arpra Sakti

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	i
<b>BERITA ACARA UJIAN</b> .....	ii
<b>PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	iii
<b>MOTTO</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	v
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>ABSTRAK</b> .....	xiv
<b>ABSTRACT</b> .....	xv
<b>BAB I</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Batasan Masalah .....	6
D. Tujuan Penelitian .....	7
E. Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II</b> .....	8
A. Landasan Teori .....	8
1. Kualitas Produk .....	8
2. Tepung <i>Mocaf</i> .....	9
3. <i>Sable Cookies</i> .....	18
4. Kajian <i>Pastry</i> .....	26
5. Kualitas Makanan .....	26
6. Respon konsumen .....	29
7. Kepuasan konsumen .....	30
B. Kerangka teoritik .....	31
C. Penelitian terdahulu .....	32

<b>BAB III</b> .....	34
<b>A. Metode Penelitian dan Desain Experimen</b> .....	34
1. Jenis Penelitian.....	34
<b>B. Lokasi dan Waktu Penelitian</b> .....	35
1. lokasi.....	35
2. Waktu.....	35
<b>C. Populasi dan sampel</b> .....	35
1. Populasi.....	35
<b>D. Jenis dan Sumber Data</b> .....	36
1. Data Primer .....	36
2. Data Sekunder .....	36
<b>E. Metode Pengumpulan Data</b> .....	37
1. Kuesioner .....	37
2. Wawancara.....	38
3. Dokumentasi .....	39
4. Studi Pustaka.....	39
<b>F. Uji Keabsahan Data</b> .....	39
<b>G. Metode analisis data</b> .....	40
<b>H. Alur Penelitian</b> .....	41
<b>BAB IV</b> .....	42
<b>A. Deksripsi Objek Penelitian</b> .....	42
1. Tahapan Pelaksanaan Eksperimen.....	43
a. Tahap Persiapan Resep.....	43
1) Resep Sable Cookies Tepung Mocaf.....	43
2) Tahapan-Tahap Pembuatan cookies .....	44
3) Eksperimen <i>Sable Cookies</i> Tepung <i>Mocaf</i> .....	45
4) Tahap Penyediaan Bahan .....	46
5) Tahap Persiapan Alat.....	47
<b>B. Langkah-langkah Persiapan Membuat <i>Sable Cookies</i></b> .....	48
1. Tahap Penimbangan Bahan .....	48
2. Tahap Pengolahan Adonan.....	49

3. Tahap Pelaksanaan Penilaian .....	49
<b>C. Hasil Penelitian (Respon Konsumen) dan Pembahasan .....</b>	<b>50</b>
1. Rasa.....	50
2. Aroma .....	52
3. Tekstur .....	53
4. Penampilan.....	55
5. Warna.....	57
<b>BAB V .....</b>	<b>59</b>
<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>59</b>
1. Rasa.....	59
2. Aroma .....	59
3. Tekstur .....	60
4. Penampilan.....	60
5. Warna.....	61
<b>B. Saran .....</b>	<b>61</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>62</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Resep Sable Cookies .....	43
Tabel 4. 2 Alat .....	48
Tabel 4. 3 Respon Konsumen Kualitas Rasa.....	50
Tabel 4. 4 Respon Konsumen Kualitas Aroma .....	53
Tabel 4. 5 Respon Konsumen Kualitas Tekstur .....	54
Tabel 4. 6 Respon Konsumen Kualitas Penampilan.....	56
Tabel 4. 7 Respon Konsumen Kualitas Warna.....	57

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Sable Cookies Tepung Mocaf.....	46
Gambar 4. 2 Bahan-Bahan .....	48

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Kuesioner
- Lampiran 3 Tabel Tunggal
- Lampiran 4 Dokumentasi penelitian
- Lampiran 5 Lembar Bimbingan

## ABSTRAK

Pada umumnya bahan utama pembuatan *sable cookies* terbuat dari tepung terigu. Pada penelitian yang berjudul “Analisis Kualitas Tepung Mocaf Pada Olahan *Sable Cookies* Tepung *Mocaf*” *sable cookies* berbahan dasar tepung terigu diganti menjadi tepung mocaf. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana kualitas tepung *mocaf* pada olahan *sable cookies* dinilai dari aspek rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan warna.

Metode analisis yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan statistik deskriptif menggunakan *Semantic Differensial*. Variabel yang diukur adalah rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan warna. Analisis data dengan cara melakukan eksperimen kemudian membandingkan kesimpulan yang ditarik berdasarkan jawaban responden dari hasil wawancara terhadap *expert*, dosen, mahasiswa, dan mahasiswi STP AMPTA Yogyakarta.

Dari hasil eksperimen *sable cookies* tepung *mocaf* diperoleh hasil yang positif dengan didukung oleh penilaian dari *expert* yang menyatakan bahwa rasa yang dihasilkan gurih dan manis, sebanyak 50% responden memberikan penilaian “setuju” pada skala 4. Memiliki aroma harum yang khas dan tidak memiliki aroma apek singkong, 45% responden menilai “setuju” pada skala 4. *Sable cookies* tepung *mocaf* memiliki tekstur renyah berpasir, 47,5% responden “setuju” pada skala 4. Penampilan *sable cookies* tepung *mocaf* baik dan menarik 45% responden “setuju” pada skala 4. Warna *sable cookies* tepung *mocaf* kuning keemasan 42,5% responden menilai “setuju” pada skala 4. Dengan demikian penggunaan tepung *mocaf* untuk produk olahan *sable cookies*, dari faktor rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan warna mendapatkan respon “positif” pada rata-rata skala 4 *semantic differensial*.

Kata kunci : *sable cookies*, tepung *mocaf*, kualitas tepung *mocaf*.

## **ABSTRACT**

*In general, the main ingredient for making sable cookies is made of wheat flour. In the study entitled "Quality Analysis of Mocaf Flour in Processed Sable Cookies Mocaf Flour" sable cookies made from wheat flour were replaced with mocaf flour. This study aims to determine how the quality of mocaf flour in processed sable cookies is assessed from aspects of taste, aroma, texture, appearance, and color.*

*The analytical method used is descriptive qualitative with descriptive statistics using Semantic Differential. The variables measured were taste, aroma, texture, appearance, and color. Data analysis by conducting experiments and then comparing the conclusions drawn based on respondents' answers from interviews with experts, lecturers, students, and students of STP AMPTA Yogyakarta.*

*From the experimental results of mocaf flour sable cookies, positive results were obtained supported by the assessment of the expert who stated that the taste produced was savory and sweet, as many as 50% of respondents gave an "agree" rating on a scale of 4. Has a distinctive fragrant aroma and does not have a musty aroma cassava flour, 45% of respondents rate "agree" on a scale of 4. Mocaf flour sable cookies have a gritty crunchy texture, 47.5% of respondents "agree" on a scale of 4. The appearance of mocaf flour sable cookies is good and attractive 45% of respondents "agree" on a scale 4. The color of sable cookies with mocaf flour is golden yellow 42.5% of respondents rated "agree" on a scale of 4. Thus the use of mocaf flour for processed products of sable cookies, from the factors of taste, aroma, texture, appearance, and color get a "positive" response on an average of 4 semantic differencial scales.*

*Keyword : Sable Cookies, Mocaf Flour, Quality Mocaf Flour.*

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### A. Latar Belakang

Dewasa ini, perkembangan bisnis makanan di Indonesia sedang meningkat pesat. Hal ini dikarenakan makanan bukan lagi dianggap sebagai kebutuhan pokok, melainkan juga sebagai gaya hidup. Produsen berlomba-lomba mengembangkan produk makanan yang unik dan berbeda agar diminati oleh konsumen. Salah satu bahan makanan yang banyak digunakan masyarakat ialah tepung terigu. Terigu merupakan salah satu bahan dasar kebutuhan rumah tangga dan industri-industri makanan. Tepung terigu banyak digunakan sebagai bahan dasar produk olahan seperti mi, roti, *cookies*, aneka jajanan pasar, dan makanan ringan.

Jumlah konsumsi tepung terigu cukup besar di Indonesia, sedangkan kapasitas produksi tepung terigu masih rendah. Hal ini disebabkan karena Indonesia bukan negara yang memproduksi gandum. Di sisi lain, bahan utama dari tepung terigu ialah gandum. Saat ini produksi gandum nasional belum mampu memenuhi total permintaan dalam negeri sehingga terjadi peningkatan impor gandum dari negara lain dari tahun ke tahun. Hal ini menyebabkan harga tepung terigu di Indonesia dirasa tinggi.

Solusi untuk mengatasi permasalahan tepung terigu di Indonesia adalah meningkatkan produksi gandum nasional dan melakukan pembinaan para petani. Namun, solusi tersebut memiliki sebuah kendala. Kendalanya adalah Indonesia merupakan negara tropis sehingga tumbuhan gandum kurang bisa tumbuh optimal karena gandum adalah tanaman subtropis. Berbagai upaya sudah dilakukan pemerintah untuk mengatasi kendala tersebut, seperti mengadakan bibit yang sesuai dengan iklim Indonesia, misalnya *hard wheat* dari India yang dapat tumbuh di daerah ketinggian 800 m di atas permukaan air laut.

Selain solusi tersebut, terdapat solusi lain yang dapat dilakukan untuk mengatasi kekurangan pasokan terigu dan impor terigu, yaitu dengan cara substitusi produk sebagai alternatif penggunaan terigu. Dengan substitusi produk terigu, diharapkan dapat mengurangi jumlah konsumsi terigu impor dan dapat meningkatkan jumlah pasokan kebutuhan tepung dalam negeri.

Pengembangan bahan-bahan substitusi dirasa mampu mengurangi ketergantungan terhadap gandum impor sekaligus menghemat devisa negara. Untuk saat ini, Indonesia telah mengembangkan modifikasi tepung *mocaf*. Tepung *mocaf* dinilai mampu menyubstitusi tepung terigu. Tepung *mocaf* yang sudah dimodifikasi dengan cara fermentasi memiliki karakteristik yang mirip dengan tepung terigu sehingga dapat digunakan sebagai pengganti maupun campuran tepung terigu.

Bahan baku industri pembuatan tepung *mocaf* adalah singkong yang banyak ditanam di Indonesia. Hermanto (2015:27) menyatakan bahwa Indonesia merupakan penghasil ubi kayu terbesar kedua setelah Thailand. Oleh karena itu, industri-industri pembuat tepung *mocaf* bergantung pada ketersediaan dan stabilitas harga bahan baku singkong. Industri tepung *mocaf* akan lebih baik jika berada dekat dengan daerah yang tingkat produksi singkongnya besar karena akan mendapatkan harga bahan baku yang lebih murah dan mendapatkan kualitas singkong yang baik. Dengan adanya industri pembuatan tepung *mocaf*, diharapkan dapat membantu masyarakat, petani singkong, dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru untuk masyarakat sekitar.

Menurut Muslimin (2016:4), perkembangan luas panen ubi kayu di Indonesia selama periode 1980-2016 mengalami fluktuasi dan cenderung mengalami penurunan. Pada tahun 1980, luas panen ubi kayu di Indonesia adalah sebesar 1,41 juta hektar dan turun menjadi 0,87 juta hektar di tahun 2016. Terjadi penurunan sebesar 1,10 % dalam periode 2012-2016. Meski demikian, produksi dan produktivitas ubi kayu periode 1980-2016 mengalami pertumbuhan yang cukup baik. Dengan meningkatnya produktivitas sebesar 2,64 persen per tahun pada periode tersebut, produksi mengalami pertumbuhan sebesar 1,33 persen. Sebaliknya, apabila dilihat pada periode 2012-2016 atau lima tahun terakhir, pertumbuhan luas panen ubi kayu mengalami penurunan yang cukup besar yaitu sebesar 6,38 persen. Penurunan luas panen ini dapat diimbangi dengan meningkatnya produktivitas ubi kayu

sebesar 2,85 persen, sehingga produksi nasional hanya menurun sebesar 3,73 persen. Penurunan luas panen ini disebabkan oleh semakin terbatasnya lahan pertanian. Terbatasnya lahan pertanian tersebut disebabkan berbagai faktor, antara lain terjadinya alih fungsi lahan pertanian secara terus menerus.

Tepung singkong yang sudah mengalami modifikasi ini dikenal dengan nama *Mocaf (modified cassava flour)*. Dalam dunia pengembangan usaha berbahan dasar terigu, penggunaan tepung *mocaf* sudah memberi banyak manfaat dan keuntungan, salah satunya dari segi kesehatan. Tepung *mocaf* tidak memiliki kandungan gluten dan memiliki kadar serat yang lebih tinggi daripada tepung terigu yang memiliki kadar serat 2-2,5. Kandungan lemak pada tepung *mocaf* pun lebih sedikit yaitu 0,4%, sedangkan kadar lemak pada tepung terigu bisa mencapai 1,5%- 2%. Selain dalam hal kesehatan, tepung *mocaf* juga unggul dalam bidang penyimpanan dan memiliki ketahanan yang lebih baik dalam pertumbuhan jamur. Tepung *mocaf* yang melalui proses pengeringan yang optimal mengandung kadar air sebesar 6,9%. Persentase tersebut dinilai lebih rendah dibandingkan dengan kadar air tepung terigu yang mencapai rata-rata 12,0%. Hal ini menyebabkan tepung *mocaf* lebih tahan terhadap pertumbuhan jamur yang dapat menyebabkan kerusakan produk. Dengan demikian, disimpulkan umur penyimpanan pada tepung *mocaf* lebih lama dibandingkan tepung terigu.

Dilihat dari prospek pasar dan ketersediaan bahan singkong sebagai bahan baku tepung *mocaf* cukup melimpah, maka prospek perkembangan bisnis tepung *mocaf* cukup bagus. Bahan baku singkong yang melimpah di

Indonesia menyebabkan Indonesia memungkinkan terhindar dari kelangkaan produksi karena tidak tergantung dari impor bahan. Dari beberapa alasan di atas, dapat disimpulkan pengembangan produksi tepung singkong modifikasi dapat membuat peluang bisnis yang besar dan menambah lahan pekerjaan baru. Pengolahan tepung *mocaf* sebagai bahan baku alternatif juga dapat bermanfaat bagi industri pengolahan makanan nasional. Dari segi kesehatan dan banyaknya ketersediaan bahan dasar tepung *mocaf*, tepung *mocaf* menjadi pilihan alternatif yang sangat menarik untuk dikembangkan.

Menurut Salim (2011: 8), komposisi substitusi tepung *mocaf* terhadap tepung terigu pada produk olahan donat dan bolu kukus adalah sebesar 50%, dan pada olahan produk roti tawar dan pudding adalah sebesar 30%, sedangkan substitusi komposisi tepung *mocaf* terhadap tepung terigu dalam pengolahan produk kue kering sebesar 100%. Oleh sebab itu, pemanfaatan tepung *mocaf* sebagai bahan dasar pengganti pembuatan *cookies* atau kue kering dirasa tepat. *Cookies* adalah makanan ringan yang bahan bahannya mudah didapatkan dan proses pembuatannya pun sederhana. Berdasarkan hal tersebut, penulis memilih melakukan eksperimen membuat *cookies* atau kue kering dengan substitusi tepung *mocaf*.

Dari penjabaran latar belakang tersebut, penulis melakukan penelitian pembuatan *cookies sable* berbahan dasar tepung *mocaf*, karena belum banyak produk olahan yang berbahan dasar tepung *mocaf*. Selain itu, tepung *mocaf* adalah tepung yang tidak memiliki kandungan *gluten* atau biasa dibilang *gluten free* sehingga penulis tertarik membuat produk *gluten free* karena di

Indonesia sudah banyak orang yang mengurangi konsumsi *gluten* dan memilih produk *gluten free*. Pada saat peneliti melakukan Praktek Kerja Lapangan di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta pada tahun 2020, ada banyak tamu hotel yang mengkonsumsi produk olahan *gluten free* dan mereka kesulitan untuk memilih produk makanan *pastry* karena belum ada produk olahan *pastry gluten free*, dari situ juga peneliti tertarik untuk membuat dan meneliti produk *pastry* yaitu *sable cookies* dengan menggunakan bahan baku tepung *mocaf*. Peneliti melihat ada peluang untuk meneliti dan memproduksi produk *cookies sable* tepung *mocaf*.

#### B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka penulis menyusun rumusan masalah “Bagaimana respon panelis terhadap kualitas olahan *sable cookies* tepung *mocaf* dengan indikator rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan warna?”.

#### C. Batasan Masalah

Untuk memfokuskan masalah yang akan dibahas, batasan masalah yang diberi penulis adalah untuk mengetahui respon panelis pada kualitas olahan *sable cookies* tepung *mocaf* yang dilihat dari indikator rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan warna. Penulis mengambil aspek-aspek tersebut karena aspek-aspek tersebut merupakan indikator kualitas makanan yang akan peneliti lakukan.

#### D. Tujuan Penelitian

Dari latar belakang dan rumusan masalah yang dikemukakan oleh penulis, tujuan penelitian adalah “Untuk mengetahui respon konsumen terhadap kualitas makanan *sable cookies* tepung *mocaf* ditinjau dari indikator rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan warna.”

#### E. Manfaat Penelitian

##### 1. Manfaat Teoritis

Menambah referensi yang dapat digunakan sebagai bahan informasi dan wawasan yang dapat digunakan untuk penelitian lanjutan.

##### 2. Manfaat Praktis

Menambah pengetahuan dan penulis dapat mengetahui kualitas tepung *mocaf* dalam pembuatan *sable cookies*.