

Skripsi

**EKSPERIMEN PEMBUATAN KUE KERING PUTRI SALJU
MENGUNAKAN TEPUNG KACANG HIJAU
SEBAGAI PENGANTI TEPUNG TERIGU**



Oleh

TANTI YUSNITA SARI

NO. MHS: 318101265

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

2022

HALAMAN JUDUL

EKSPERIMEN PEMBUATAN KUE KERING PUTRI SALJU MENGUNAKAN TEPUNG KACANG HIJAU SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh

TANTI YUSNITA SARI

NO. MHS: 318101265

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

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**EKSPERIMEN PEMBUATAN KUE KERING PUTRI SALJU
MENGUNAKAN TEPUNG KACANG HIJAU
SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU**



Oleh

TANTI YUSNITA SARI
NO. MHS: 318101265

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Dr. Ili. Sarvani, M. Si
NIDN. 0517066001

Pembimbing II

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

Mengenalhi,
Ketua Program Studi

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

BERITA ACARA UJIAN

**EKSPLERIMEN PEMBUATAN KUE KERING PUTRI SAJU
MENGUNAKAN TEPUNG KACANG HIJAU
SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU**

SKRIPSI

Oleh

TANTI YUSNITA SARI

NO. MITS. 318101265

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal: 14 Juni 2022.

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Dra. Emy Mulyantari, M.M
NIDN: 0026046101

Penguji II : Dr. Hj. Saryani, M. Si
NIDN: 0517066001

Penguji III : Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos, M.M.
NIDN: 0516057102

Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M.
NIDN: 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Tanti Yusra Sari

NIM : 318101265

Program Studi : D.IV Pengabdian Masyarakat Perhotelan

Judul Skripsi : Eksperimen Pembuatan Kue Kering Putri Salju

Menggunakan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti
Tepung Terigu

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diakui dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

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

Yogyakarta, 14 Juni 2022



Tanti Yusra Sari

MOTTO

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”.

(Al-Baqarah 286)

“Raihlah ilmu dan untuk meraih ilmu belajarlah tenang dan sabar”.

(Umar bin Khattab)

“Untuk menggapai apa yang kamu inginkan, kamu harus terus mengejar dan berjuang mewujudkannya. Kemudian pada saat yang sama jaga dirimu dan kesehatanmu”.

(Park Chanyeol-EXO)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Rasa bangga, bahagia dan ucapan terimakasih peneliti curahkan kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya. Peneliti tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada:

1. Ayah Mustika Tamrin, Mama Maryati dan Alm. Adik Riyan Charlieansya, yang tidak pernah bosan dan berhenti dalam memanjatkan doa, memberikan dorongan yang membuat peneliti kuat dan bersemangat dalam menjalani semua tantangan dan hambatan.
2. Seluruh keluarga besar yang selalu mengingatkan peneliti untuk segera menyelesaikan skripsi dan membantu jika peneliti membutuhkan bantuan dalam menyelesaikan skripsi.
3. Dosen Pembimbing I, Yang Terhormat Ibu Dr. Hj. Saryani M. Si. Dosen Pembimbing II, Yang Terhormat Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos, M.M. Kepada Dosen Penguji, Yang Terhormat Ibu Dra. Enny Mulyantari, M.M yang telah berbaik hati membimbing peneliti dan selalu memberi masukan yang berguna dalam penelitian ini.
4. Seluruh bapak dan ibu dosen, serta staff kampus yang telah membantu peneliti selama menempuh pendidikan di kampus STP AMPTA Yogyakarta.

5. Seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih atas pengalaman dan seluruh pandangan baru tentang kehidupan. Semoga hubungan ini terjalin sampai kapanpun.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Allah AWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti, sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Penelitian berjudul “Eksperimen Pembuatan Kue Kering Putri Salju Menggunakan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata dan Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan adanya penelitian ini diharapkan membawa pandangan baru, pengetahuan baru, dan sebagai referensi mengenai proses pembuatan kue kering putri salju menggunakan tepung kacang hijau pada khususnya. Atas selesainya penelitian ini tidak lupa peneliti mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Hj. Saryani M. Si, selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos, M.M, selaku dosen pembimbing II dan Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang memberikan arahan baik dalam penyusunan skripsi ini.
3. Dra. Enny Mulyantari, M.M, selaku dosen penguji utama yang telah memberikan masukan kepada peneliti untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Drs. Prihatno, M.M, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.

5. Segenap dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang memberikan pengetahuan, keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti.
6. Segenap responden penelitian yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian ini.
7. Ayah, Mama dan Alm. Adik yang telah memanjatkan doa dan memberikan dorongan kepada peneliti dalam proses pembuatan penelitian ini.
8. Segenap pihak-pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

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

Yogyakarta, 14 Juni 2022

Tanti Yusnita Sari

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	7
1. Tepung Kacang Hijau	7
a. Kacang Hijau	7
b. Tepung Kacang Hijau.....	9
c. Manfaat Kacang Hijau.....	10
2. Kue Kering.....	11
a. Pengertian Kue Kering	11
b. Jenis-jenis Kue Kering dari Kacang Hijau	12
3. Kue Kering Putri Salju.....	13
4. Bahan Kue Kering Putri Salju	14

5.	Komposisi dan Prosedur Pembuatan Kue Kering Putri Salju	15
6.	Peralatan Eksperimen	21
B.	Kerangka Pemikiran	25
C.	Penelitian Terdahulu	25
D.	Hipotesis	34
BAB III METODE PENELITIAN		
A.	Jenis Penelitian	36
B.	Lokasi dan Waktu Penelitian	36
C.	Populasi dan Sampel	37
D.	Variabel	37
E.	Sumber Data	38
F.	Metode Pengumpulan Data	39
G.	Skala Data Penilaian	41
H.	Metode Analisis Data	42
BAB IV PEMBAHASAN		
A.	Deskripsi Objek Penelitian	43
B.	Hasil Penelitian	43
1.	Eksperimen Pertama Kue Kering Putri Salju	44
2.	Eksperimen Kedua Kue Kering Putri Salju	47
3.	Eksperimen Ketiga Kue Kering Putri Salju	51
C.	Karakteristik Responden	54
D.	Analisis Data	55
1.	Hasil Uji Karakteristik Produk/ Uji Inderawi	55
2.	Hasil Uji Hedonik	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		
A.	Kesimpulan	65
B.	Saran	65
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep Dasar Kue Kering Putri Salju.....	15
Tabel 4.1 Formula Kue Kering Putri Salju Eksperimen Pertama	44
Tabel 4.2 Formula Kue Kering Putri Salju Eksperimen Kedua.....	48
Tabel 4.3 Formula Kue Kering Putri Salju Eksperimen Ketiga	51
Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	55
Tabel 4.5 Penilaian Aspek Warna.....	55
Tabel 4.6 Penilaian Aspek Bentuk dan Penampilan	57
Tabel 4.7 Penilaian Aspek Tekstur	58
Tabel 4.8 Penilaian Aspek Aroma	59
Tabel 4.9 Penilaian Aspek Tingkat Kematangan.....	61
Tabel 4.10 Penilaian Aspek Rasa.....	62
Tabel 4.11 Skor Rata-rata Penilaian Uji Hedonik.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kacang Hijau.....	7
Gambar 2.2 <i>Golden Gram</i>	8
Gambar 2.3 <i>Green Gram</i>	8
Gambar 2.4 Tepung Kacang Hijau.....	9
Gambar 2.5 Gandasturi	12
Gambar 2.6 Onde-onde	12
Gambar 2.7 Kue Ku	13
Gambar 2.8 Pencampuran Bahan.....	16
Gambar 2.9 Pencetakan Adonan	17
Gambar 2.10 Pemanggangan Kue.....	17
Gambar 2.11 Pendinginan Kue	18
Gambar 2.12 Tahap Penyelesaian	18
Gambar 2.13 Timbangan.....	21
Gambar 2.14 Baskom.....	21
Gambar 2.15 <i>Mixer</i>	22
Gambar 2.16 Spatula.....	22
Gambar 2.17 Plastik.....	22
Gambar 2.18 Loyang.....	23
Gambar 2.19 Oven	23
Gambar 2.20 Kuas.....	23
Gambar 2.21 Kompor.....	25
Gambar 2.22 Cetakan Kue	25
Gambar 2. 23 Toples	25
Gambar 4.1 Proses Pencampuran Adonan	45
Gambar 4.2 Proses Pemipihan dan Pencetakan Adonan.....	45
Gambar 4.3 Proses Penataan Kue di Loyang	45
Gambar 4.4 Proses Pengovenan Kue	46
Gambar 4.5 Proses Pembaluran Kue dengan Gula Donat.....	46
Gambar 4.6 Proses Pencampuran Adonan	48

Gambar 4.7 Proses Pemipihan dan Pencetakan Adonan.....	49
0Gambar 4.8 Proses Penataan Kue di Loyang.....	49
Gambar 4.9 Proses Pengovenan Kue	49
Gambar 4.10 Proses Pembaluran Kue dengan Gula Donat.....	50
Gambar 4.11 Persiapan Alat dan Bahan	52
Gambar 4.12 Proses Pencampuran Adonan	52
Gambar 4.13 Proses Pemipihan dan Pencetakan Adonan.....	52
Gambar 4.14 Proses Penataan Kue di Loyang.....	53
Gambar 4.15 Proses Pengovenan Kue	53
Gambar 4.16 Proses Pembaluran Kue dengan Gula Donat.....	53
Gambar 4.17 Sampel Kue Kering Putri Salju Tepung Kacang Hijau	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Permohonan Lampiran

Lampiran 2 Daftar Nama Responden

Lampiran 3 Hasil Penilaian Kue Kering Putri Salju Tepung Kacang Hijau

Lampiran 4 Wawancara

Lampiran 5 Kuesioner

Lampiran 6 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Kue kering putri salju adalah sejenis kue kering yang berbentuk bulan sabit dan di atasnya diselimit dengan gula donat seperti salju. Kue kering putri salju dibuat dari adonan tepung terigu, tepung maizena, margarin, susu bubuk, gula halus dan kuning telur yang dipanggang di dalam oven sampai matang dan di atasnya diselimiti dengan gula donat. Kue kering putri salju tepung kacang hijau merupakan hasil modifikasi pangan untuk menambah gizi dari kue kering. selain itu, kue kering putri salju dapat menjadi salah satu untuk memberitahu kepada masyarakat bahwa tepung kacang hijau dapat digunakan untuk membuat kue kering.

Penelitian berjenis eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui apakah tepung kacang hijau dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue kering putri salju dan bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap kue kering putri salju menggunakan tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu berdasarkan aspek warna, bentuk dan penampilan, tekstur, aroma, tingkat kematangan dan rasa yang diujikan kepada 38 responden. Metode analisis yang digunakan adalah uji inderawi melalui wawancara singkat kepada 2 responden pada masing-masing aspek dan uji hedonik dengan skala *likert* dengan 4 tingkatan (sangat suka, suka, tidak suka, sangat tidak suka) melalui lembar kuesioner.

Hasil penelitian menunjukkan melalui uji inderawi ke 2 responden pada masing-masing aspek menyukai semua aspek yang diujikan. Sedangkan melalui uji hedonik aspek warna keemasan mendapat kategori suka dengan nilai 3,4. Aspek bentuk dan penampilan menarik mendapat kategori suka dengan nilai 3,6. Aspek tekstur lembut mendapat kategori suka dengan nilai 3,5. Aspek aroma harum mendapat kategori suka dengan nilai 3,5. Aspek tingkat kematangan yang sesuai mendapat kategori suka dengan nilai 3,7. Aspek rasa enak mendapat kategori suka dengan nilai 3,6. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan kue kering putri salju disukai responden berdasarkan aspek warna, bentuk dan penampilan, tekstur, aroma, tingkat kematangan dan rasa.

Kata Kunci : kue kering putri salju, kacang hijau, uji inderawi, uji hedonik

ABSTRACT

Snow White Cookies are a kind of crescent-shaped cookie and are topped with donut-like sugar like snow. Snow white cookies are made from a mixture of flour, cornstarch, margarine, powdered milk, powdered sugar and egg yolks which are baked in the oven until cooked and covered with donut sugar. Putri Snow's cake with green bean flour is the result of food modification to add nutrition to the pastries. In addition, Snow White's pastries can be used to inform the public that mung bean flour can be used to make pastries.

This research is an experimental type that aims to find out whether mung bean flour can be used as a substitute for wheat flour in making Snow White cookies and how the respondents' preference level for Snow White cookies uses green bean flour as a substitute for wheat flour based on aspects of color, shape and appearance, texture, aroma, level of maturity and taste tested on 38 respondents. The analytical method used is sensory test through short interviews with 2 respondents in each aspect and hedonic test with a Likert scale with 4 levels (very like, like, dislike, really dislike) through a questionnaire sheet.

The results showed that through sensory tests, 2 respondents in each aspect liked all the aspects tested. Meanwhile, through the hedonic test, the golden color aspect got the like category with a value of 3.4. Aspects of attractive form and appearance received a like category with a score of 3.6. The soft texture aspect gets a liking category with a value of 3.5. Aspects of fragrant aroma got the like category with a value of 3.5. Aspects of the appropriate level of maturity received a like category with a value of 3.7. Aspect of good taste got the like category with a value of 3.6. Based on the results of the study, it can be concluded that the Snow White cookies were preferred by the respondents based on aspects of color, shape and appearance, texture, aroma, level of maturity and taste.

Keywords : snow white cookies, green beans, sensory test, hedonic test

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Negara Indonesia yang atas negara kepulauan terkenal dengan tanahnya yang subur sehingga mempunyai potensi tinggi menghasilkan produk pertanian, terutama bahan pangan. Di antara bahan pangan yang tersedia cukup banyak di Indonesia, salah satunya adalah kacang-kacangan dengan jenis yang cukup banyak dan mudah didapatkan. Oleh karena itu, perlu dikembangkan alternatif pengolahan pangan yang bersumber dari kacang-kacangan.

Di Indonesia terdapat 12 jenis kacang-kacangan yang dapat ditemukan, yaitu kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau, kacang merah, kacang tolo, kacang toro, kacang mete, kacang kapri/polong, kacang almond, kacang pecan, kacang pistachio dan kacang macami. Salah satu kacang-kacangan yang dapat digunakan menjadi bahan pangan dalam bentuk kue kering adalah kacang hijau.

Menurut Dini Nuris Nuraini (2011:95) kacang hijau (*Phaseolus Radiatus L.*) merupakan tumbuhan tahunan, memiliki batang yang tegak atau batang yang agak tegak, kadang membelit dengan tinggi 25-130 cm. Di Indonesia kacang hijau dikenal dengan beberapa nama seperti kacang hejo, kacang herang, artak, kacang cindai dan arta ijo. Biji berwarna hijau atau kuning kadang-kadang coklat kehitaman. Kacang hijau merupakan tanaman

musim hangat dan akan tumbuh di dalam rata-rata rentang suhu sekitar 20-40°C, suhu optimum antara 28-30°C.

Kacang hijau yang dipilih dalam pembuatan tepung kacang hijau adalah kacang hijau yang mempunyai kualitas baik, mempunyai biji yang utuh, warnanya hijau merata, tidak ada warna kecoklatan ataupun yang busuk, bersih dan masih segar. Tepung kacang hijau yang memiliki SNI 01-3728-1995 menurut Retno Isti (2013:19) merupakan butiran-butiran halus yang berasal dari kacang hijau kering yang digiling dalam bentuk tepung dan akan memudahkan penggunaannya untuk bahan baku industri makanan. Penggunaan tepung kacang hijau yang sering dijumpai adalah sebagai MPASI (Makanan Pendamping Air Susu Ibu) yang diolah menjadi bubur bayi.

Alasan peneliti memilih kacang hijau yaitu karena kacang hijau memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia yaitu: peluruh air seni, melawan disentri, melenyapkan biang keringat, menghilangkan bisul, menyuburkan rambut, menguatkan imunitas tubuh, menyehatkan tulang, menurunkan kolesterol, melancarkan pencernaan, mengurangi resiko kanker, sumber protein nabati, mengendalikan berat badan, mengurangi resiko anemia, mencegah tekanan darah tinggi, menyehatkan otak, keluhan pascamonopause, diabetes, bermanfaat untuk ibu hamil dan menyusui dan mencegah penyakit jantung (Mustakim, 2014:69). Hal ini sangat menguntungkan bila tepung kacang hijau dijadikan tepung.

Penggunaan tepung kacang hijau pada makanan lain belum populer di masyarakat karena keterbatasan informasi. Agar dapat diterima oleh masyarakat dengan baik diperlukan media promosi yang menarik, dan pengolahan menjadi makanan yang disukai banyak orang. Selain itu, jenis makanan yang mudah diterima dan dikenal oleh berbagai kalangan masyarakat yaitu kue kering putri salju kacang hijau.

Kue merupakan produk *bakery* yang terbuat dari telur, gula, mentega, tepung terigu dan proses pengolahannya yaitu dipanggang. Kue sangat populer dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Kue identik dengan bahan baku yang tidak lain adalah tepung terigu sehingga bahan baku lokal yang mempunyai kandungan gizi baik sering diabaikan (Wulan Praptiningrum, 2015:2).

Kue kering putri salju adalah sejenis kue kering yang berbentuk bulan sabit dan di atasnya diselimuti dengan gula donat seperti salju. Kue putri salju dibuat dari adonan tepung terigu, tepung maizena, margarin, susu bubuk, gula halus dan kuning telur yang dipanggang di dalam oven sampai matang dan di atasnya diselimuti dengan gula donat.

Kue putri salju memiliki kadar air yang minimal sehingga dapat disimpan lebih lama. Kue ini banyak digemari oleh orang-orang karena rasanya yang enak, gurih dan dingin ketika menggigitnya. Kue putri salju biasanya menjadi sajian khas pada hari raya seperti Idul Fitri, Natal dan Tahun Baru Imlek. Pembuatan kue putri salju ini tidak memerlukan keterampilan khusus serta peralatan yang digunakan dalam proses

pembuatannya cukup sederhana sehingga kue putri salju dapat dibuat oleh industri rumah tangga.

Dari latar belakang di atas, maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul: “Eksperimen Pembuatan Kue Kering Putri Salju Menggunakan Tepung Kacang Hijau sebagai Pengganti Tepung Terigu”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan yang perlu dibahas di dalam penelitian ini yaitu:

1. Apakah tepung kacang hijau dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue kering putri salju?
2. Bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap kue kering putri salju menggunakan tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu yang ditinjau dari aspek warna, penampilan, bentuk, tekstur, aroma, tingkat kematangan dan rasa?

C. Batasan Masalah

Dari masalah di atas, peneliti membatasi hanya sebatas pembuatan kue kering putri salju menggunakan tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu dan bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap kue kering putri salju menggunakan tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu ditinjau dari Aspek Kriteria Makanan berdasarkan (Warna, Penampilan, Bentuk, Tekstur, Aroma, Tingkat Kematangan dan Rasa).

D. Tujuan Penelitian

Tujuan peneliti melakukan penelitian yaitu untuk mengetahui apakah tepung kacang hijau dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue kering putri salju dan mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap kue kering putri salju menggunakan tepung kacang hijau berdasarkan aspek warna, penampilan, bentuk, tekstur, aroma, tingkat kematangan dan rasa.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sesuai dengan tujuan penelitian ini. Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Manfaat industri *Pastry bakery*

Dapat menambah informasi untuk para pemilik usaha *pastry* dan *bakery* dalam pengetahuan mengenai olahan kue kering putri salju dengan menggunakan bahan dasar tepung kacang hijau yang sebelumnya belum biasa digunakan, serta menambah pengetahuan tentang pembuatan kue kering putri salju dari tepung kacang hijau.

2. Manfaat Lembaga Akademik

Dapat menjadi referensi di perpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, khususnya dibidang Pengelohan Makanan dan Minuman.

3. Bagi Peneliti

Untuk menambah pengetahuan dan memperluas wawasan dalam pembuatan kue kering putri salju menggunakan tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu.