

**PERBEDAAN PENGOLAHAN DAN KESUKAAN KONSUMEN
TERHADAP PRODUK *COOKIES* TEPUNG TERIGU DAN
TEPUNG UBI JALAR UNGU**

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh

REGYTA PUTRI ANDINI

NO. MHS: 315100783

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

2019

**PERBEDAAN PENGOLAHAN DAN KESUKAAN KONSUMEN
TERHADAP PRODUK *COOKIES* TEPUNG TERIGU DAN
TEPUNG UBI JALAR UNGU**



Oleh
REGYTA PUTRI ANDINI
NO. MHS: 315100783

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Budi Hermawan, MM.
MM.
NIDN.0523026601

Hermawan Prasetyanto, S.ST.
NIDN. 0516057102

Mengetahui
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.ST, MM.
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

PERBEDAAN PENGOLAHAN DAN KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK *COOKIES* TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU



TIM PENGUJI

Penguji Utama	: Hari Rachmadi, SE, MM
	NIDN. 0505076501	
Penguji II	: Drs. Budi Hermawan, MM.
	NIDN. 0523026601	
Penguji III	: Hermawan Prasetyanto, S.ST, MM.
	NIDN. 0516057102	

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno, MM
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Regyta Putri Andini

NIM : 315100783

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Perbedaan Pengolahan dan Kesukaan Konsumen Terhadap Produk *Cookies* Tepung Terigu Dan Tepung Ubi Jalar Ungu” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini 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, 10 Juli 2019

Regyta Putri Andini

MOTTO

Sabar dalam mengatasi kesulitan dan bertindak bijaksana dalam mengatasinya adalah sesuatu yang utama.

Hidup tidak menghadiahkan barang sesuatupun kepada manusia tanpa bekerja keras.

“Jadikanlah Kesabaran dan Sholatmu sebagai penolong dan sungguh-Nya yang demikian itu sungguh berat, kecuali bagi orang-orang yang Khusuk”. (Qs.Al Baqarah;45)

“Kita hidup didunia yang penuh keindahan, pesona serta petualangan, dan semua itu tidak akan pernah berakhir selama kita mencarinya dengan mata terbuka”. (Jawwalal Nehru).

Bahagiakanlah orang tua kita, buatlah bangga dengan apa yang kita raih, karena merekalah yang senantiasa memotivasi kita dan memberi kasih sayang tak henti-hentinya.

LEMBAR PERSEMBAHAN

Dengan senantiasa memanjatkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa. kupersembahkan skripsi ini untuk :

1. Mama dan Ayah tercinta. Sebagai tanda bukti, hormat dan rasa terimakasih yang tiada terhingga kupersembahkan karya kecil ini kepada Mama dan Ayah yang telah memberikan kasih sayang, segala dukungan dan cinta kasih yang tiada terhingga yang tiada mungkin dapat ku balas hanya dengan selembar kertas yang bertuliskan kata cinta dan persembahan. Semoga ini menjadi langkah awal untuk membuat Mama dan Ayah bahagia. Terimakasih karena selalu menyirami kasih sayang, selalu mendoakan dan menasehatiku untuk menjadi lebih baik.
2. Adik-adikku, Nadia Putri Anggarwati dan Evander Hatta Permana. Tiada yang sangat mengharukan saat berkumpul bersama kalian, walaupun sering bertengkar tetapi hal itu selalu menjadi warna yang tak bisa tergantikan, terimakasih atas doa dan bantuan kalian selama ini, hanya karya kecil ini yang dapat ku persembahkan.
3. Partnerku, Tommy Ardiansyah. Terimakasih atas kasih sayang, perhatian dan kesabaranmu dalam memberikan semangat dan inspirasi dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
4. Sahabat seperjuangan sejak awal kuliah hingga dalam penyusunan skripsi ini, Yolenta, Niken, Nita, Dimas dan Onik.
5. Teman-teman kelas ADH-A 2015, terimakasih untuk kebersamaan selama duduk di bangku perkuliahan STP AMPTA YOGYAKARTA.

6. Serta kepada seluruh dosen dan karyawan, dosen pembimbing dan almamaterku.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas karunia dan hidayah-Nya yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Perbedaan Pengolahan dan Kesukaan Konsumen Terhadap Produk *Cookies* Tepung Terigu Dan Tepung Ubi Jalar Unguini tepat pada waktunya. Penulisan 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 Perhotela khususnya dapat memperoleh pengetahuan mengenai proses pembuatan produk *Pastry* dan *Bakery* dari Tepung Ubi Ungu.

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

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, MM selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikaan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST, MM selaku Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan dan juga selaku pembimbing II yang telah mengarahkan serta memberikan petunjuk dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Harri Rachmadi, SE, MM selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno MM Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA yang telah memberikan bimbingan dan motivasi.
5. Segenap Bapak dan Ibu Dosen serta Staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu dan ketrampilan yang bermanfaat.

6. Orang tua, saudara, sahabat dan teman – teman yang selalu mendoakan dan memberi support tanpa henti.
7. Keluarga besar Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, khususnya teman – teman seperjuangan di Jurusan Pengelolaan Perhotelan, terimakasih atas semua dukungan, semangat serta kerjasamanya.

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

Yogyakarta, 10 Juli 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
LEMBAR PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
RINGKASAN	xviii
ABSTRACT.....	xix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Landasan Teori.....	6
1. Tepung Terigu.....	6

2. Ubi Jalar Ungu	8
3. Tepung Ubi Jalar Ungu	10
4. Pertimbangan Penggunaan Ubi Jalar Ungu.....	13
5. <i>Cookies</i>	15
6. Bahan-bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	17
7. Peralatan Pada Pembuatan <i>Cookies</i>	21
8. Pengadukan <i>Cookies</i>	21
9. Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	22
10. Proses Pencetakan <i>Cookies</i>	22
11. Pembakaran <i>Cookies</i>	23
B. Kerangka Pemikiran.....	24
C. Penelitian Terdahulu	24
D. Hipotesis.....	25
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	27
1. Lokasi.....	27
2. Waktu	27
C. Populasi dan Sempel	27
D. Variabel dan Indikator.....	28
E. Metode Pengumpulan Data.....	28
F. Alat Analisis Data	29
1. Uji Hedonik.....	29

2. Uji T sampel bebas (<i>independent</i>).....	29
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	31
A. Pelaksanaan Eksperimen.....	31
1. Persiapan Bahan.....	31
2. Persiapan Alat.....	32
3. Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	35
a. Tahap Persiapan.....	35
b. Tahap Pelaksanaan.....	36
1) Percobaan I.....	36
2) Percobaan II.....	39
3) Percobaan III.....	41
4. Pembahasan.....	42
B. Hasil Analisis Data.....	43
1. Uji Hedonik.....	43
a. Indikator Warna.....	44
b. Indikator Aroma.....	45
c. Indikator Tekstur.....	47
d. Indikator Rasa.....	48
2. Uji T sampel bebas (<i>independent</i>).....	50
a. Hasil Uji T berdasarkan indikator warna.....	50
b. Hasil Uji T berdasarkan indikator aroma.....	52
c. Hasil Uji T berdasarkan indikator tekstur.....	54
d. Hasil Uji T berdasarkan indikator rasa.....	56

3. Pembahasan.....	58
BAB V PENUTUP.....	61
A. Kesimpulan	62
B. Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA	
DAFTAR LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Tepung Terigu Per 100 gram.....	7
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu Per 100 gram	10
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu Per 100 gram	12
Tabel 2.4 Syarat Mutu <i>Cookies</i>	16
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	31
Tabel 4.2 Formula <i>Cookies</i> Percobaan I.....	38
Tabel 4.3 Formula <i>Cookies</i> Tepung Ubi Jalar Ungu Percobaan II.....	40
Tabel 4.4 Formula <i>Cookies</i> Tepung Ubi Jalar Ungu Percobaan III.....	42
Tabel 4.5 Hasil Uji T Berdasarkan Indikator Warna	50
Tabel 4.6 Hasil Uji T Berdasarkan Indikator Aroma.....	52
Tabel 4.7 Hasil Uji T Berdasarkan Indikator Tekstur.....	54
Tabel 4.8 Hasil Uji T Berdasarkan Indikator Rasa	56
Tabel 4.9 Tabulasi Hasil Perhitungan Uji T.....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tepung Terigu	6
Gambar 2.2 Ubi Jalar Ungu	8
Gambar 2.3 Tepung Ubi Jalar Ungu	11
Gambar 2.4 <i>Cookies</i>	16
Gambar 2.5 Tepung Terigu	17
Gambar 2.6 Margarin dan Mentega	17
Gambar 2.7 Telur	18
Gambar 2.8 Gula	19
Gambar 2.9 Susu Bubuk	19
Gambar 2.10 Tepung Maizena	20
Gambar 4.1 Timbangan.....	32
Gambar 4.2 <i>Bowl</i>	32
Gambar 4.3 Ayakan	32
Gambar 4.4 Napkin	33
Gambar 4.5 Spatula.....	33
Gambar 4.6 Mixer	33
Gambar 4.7 <i>Rolling Pin</i>	34
Gambar 4.8 Cetakan <i>Cookies</i>	34
Gambar 4.9 Loyang.....	34
Gambar 4.10 Oven	35
Gambar 4.11 Kompor.....	35
Gambar 4.12 Hasil Uji Hedonik Indikator Warana	45

Gambar 4.13 Hasil Uji Hedonik Indikator Aroma.....	46
Gambar 4.14 Hasil Uji Hedonik Indikator Tekstur.....	47
Gambar 4.15 Hasil Uji Hedonik Indikator Rasa	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Ijin Penelitian

Lampiran 2 Kuesioner Penelitian

Lampiran 3 Bahan dan Proses Pembuatan *Cookies*

Lampiran 4 Rekapitulasi Hasil Penilaian Responden

Lampiran 5 Lembar Bimbingan

Lampiran 6 Tabel Distribusi T

RINGKASAN

Penelitian dengan judul “Perbedaan Pengolahan dan Kesukaan Konsumen Terhadap Produk *Cookies* Tepung Terigu dan *Cookies* Tepung Ubi Jalar Ungu” merupakan jenis penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dan eksperimen. Tujuan penelitian kali ini adalah untuk mengetahui perbedaan pengolahan dan kesukaan konsumen terhadap produk *cookies* berbahan baku tepung terigu dan *cookies* berbahan baku tepung ubi jalar ungu.

Metode pengumpulan data menggunakan penilaian subjektif uji inderawi yang diambil dari hasil penilaian panelis yang meliputi penilaian terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa. Responden penelitian adalah sebanyak 50 orang yang diambil dengan teknik *purposive sampling* dengan pertimbangan yang mencakup pengetahuan responden mengenai sifat sensoris *cookies* pada umumnya.

Peneliti melakukan percobaan sebanyak 3 kali hingga ditemui adonan yang menyerupai *cookies* berbahan baku tepung terigu untuk kemudian di uji tingkat kesukaannya. Pada pembuatan 2 jenis *cookies* ini peneliti menggunakan *cooking* prosedur yang sama, begitu juga dengan *cookingmethod* sama-sama menggunakan mixer sebagai alat pengadukan dan oven sebagai alat pemanggangnya.

Hasil uji kesukaan menunjukkan : (1) *cookies* tepung terigu dari aspek warna 3.18, aspek aroma 3.16, aspek tekstur 2.96, aspek rasa 3.16 (2) *cookies* tepung ubi jalar ungu dari aspek warna 3.14, aspek aroma 2.92, aspek tekstur 2.64, aspek rasa 2.52 (3) Nilai t hitung dari hasil analisis pada indikator warna dan aroma memiliki nilai yang lebih kecil dari t tabel 1.980 berdasarkan taraf signifikansi 95% (t hitung < t tabel) sehingga Ho diterima. (4) Nilai t hitung dari hasil analisis pada indikator tekstur dan rasa memiliki nilai yang lebih besar dari t tabel 1.980 berdasarkan taraf signifikansi 95% (t hitung > t tabel) sehingga Ho ditolak.

Kata kunci : Perbedaan kesukaan, *cookies* , tepung ubi jalar ungu

ABSTRACT

“The differences about process and the customer’s preferences flour cookies and sweet potatoes flour cookies” this research is using kuantitative and experiment method, tho find the different preferences between flour cookies and sweet potatoes flour cookies.

Using subjective sense test from 50 panelist, include colors, scents, texture, and flavor also purposive sampling technique to know the result.

With 3 times experiment, reasercher finnaly found the dest dough with flavor for this experiment. Both flour cookies and sweet potatoes flour cookies are using the same cooking procedure and cooking method. Both of them using mixer and oven in the process.

The result of preferences test show that : (1) flour cookies got 3.18 in colour, 3.16 in scent, 2.96 in texture, and 3.16 in flavor (2) sweet potatoes flour cookies got 3.14 in colour, 2.92 in scent, 2.64 in texture, and 2.52 in flavor (3) the result of value one sample T-Test showed that the colour and scent are less than t table 1.980 based on 95% signification ($t \text{ value} < t \text{ table}$) so that H_0 is accepted (4) the result of value from one sample T-Test showed that the texture and flavor are more than t table 1.980 base on 95% signification ($t \text{ value} > t \text{ table}$) so thar H_0 is ignored.

Keywords : different preferences, cookies, sweet potato flour

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dewasa ini, tepung terigu sangat dibutuhkan dalam industri pangan dan untuk memenuhi kebutuhan tersebut Indonesia harus mengimpor gandum yang tidak dapat diproduksi di Indonesia. Namun semakin hari, penggunaan tepung terigu semakin meningkat dengan makin banyaknya industri pangan yang produknya berbahan dasar tepung terigu. Dengan demikian perlu dilakukan substitusi tepung terigu dengan tepung lain.

Salah satu bahan pangan lokal yang dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu adalah umbi-umbian. Umbi-umbian yang tidak mengenal musim, memiliki masa simpan yang singkat, dan harga yang relatif murah ini belum dimanfaatkan secara optimal. Berdasarkan hal tersebut, sangat tepat apabila umbi-umbian dioptimalkan pengolahannya agar disukai oleh masyarakat luas, sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi.

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) adalah jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan dibanding umbi-umbi yang lain dan merupakan sumber karbohidrat keempat di Indonesia, setelah beras, jagung, dan ubi kayu (Yaumil Rakhmah, 2012:1). Ubi jalar yang dipilih adalah ubi jalar ungu, karena pemanfaatannya masih kurang maksimal. Padahal ubi jalar ungu memiliki kandungan zat antosianin yang cukup tinggi dibandingkan dengan ubi jalar yang lain (Maria Winda Eka, 2012:3).

Hasil penelitian Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan Balitbang Pertanian menunjukkan antosianin bermanfaat bagi kesehatan tubuh karena dapat berfungsi sebagai anti oksidan, anti hipertensi, dan pencegah gangguan fungsi hati, jantung koroner, kanker, dan penyakit-penyakit degeneratif, seperti arteosklerosis. Antosianin juga mampu menghalangi laju perusakan sel radikal bebas akibat nikotin, polusi udara, dan bahan kimia lainnya. Antosianin berperan dalam mencegah terjadinya penuaan, kemerosotan daya ingat dan kepikunan, polyp, asam urat, penderita sakit maag (asam lambung). Selain itu, antosianin juga memiliki kemampuan menurunkan kadar gula darah (antihyperglisemik). Total kandungan antosianin bervariasi pada setiap tanaman dan berkisar antara 20mg/100gr sampai 600mg/100gr berat basah. Total kandungan antosianin ubi jalar ungu adalah 519mg/100gr berat basah (Nur Richana, 2013:26).

Olahan ubi jalar ungu ini sebenarnya mudah untuk di jumpai, namun banyak orang yang belum mengetahuinya. Misalnya saja kumbu ubi ungu pengganti kacang hijau pada bakpia, selai ubi ungu pengganti nanas pada nastar dan molen. Ubi jalar ungu ini juga bisa di olah menjadi minuman segar dengan di campurkan soda dan krim. Selama ini olahan ubi jalar ungu sudah banyak, namun perlu ada suatu peningkatan dalam pengelolaan ubi jalar ungu menjadi bahan baku dalam membuat suatu produk patiseri yang menarik untuk dikonsumsi.

Pemanfaatan ubi jalar dapat ditempuh dengan mengolahnya menjadi tepung dan bermanfaat sebagai bahan substitusi tepung terigu yang dapat

diolah menjadi beberapa produk pangan. Tepung ubijalar dibuat dengan langkah pembersihan dan pengupasan umbi, pensawutan ataupun pengirisan umbi, pengeringan, penepungan dan pengayakan hingga diperoleh produk dalam bentuk tepung halus (Yaumil Rakhmah, 2012:1). Tepung ubi jalar memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga baik digunakan untuk menghasilkan aneka produk pangan yang banyak disukai hampir seluruh kalangan. Tepung ubi jalar dapat dimanfaatkan sebagai komponen substitusi dengan tepung terigu dalam pembuatan produk *bakery*, seperti biskuit, roti dan kue kering atau biasa disebut *cookies* (Nur Richana, 2013:33).

Cookies sebagai salah satu produk pangan dengan bahan dasar tepung, merupakan prospek bagi pemanfaatan hasil pertanian yang mengandung banyak karbohidrat. *Cookies* juga jenis makanan yang banyak disukai oleh masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang dewasa, karena rasanya yang enak dan pembuatannya yang sangat mudah, di tambah lagi dapat di jumpai dimana saja. Bahan dasar pembuatan *cookies* adalah tepung terigu, namun dapat di substitusikan dengan tepung ubi jalar ungu.

Oleh karena itu, peneliti akan melakukan penelitian pembuatan *cookies* dengan dua bahan dasar yang berbeda, yaitu tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu. Penelitian ini untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen ditinjau dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis mengangkat dalam bentuk skripsi dengan judul “Perbedaan Pengolahan dan Kesukaan Konsumen Terhadap Produk *Cookies* Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut “ Apakah ada perbedaan pengolahan dan kesukaan konsumen terhadap produk *cookies* dari bahan tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu ditinjau dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa? “.

C. Batasan Masalah

Dengan penelitian ini penulis menitikberatkan batasan masalah dibuat agar hasil dari penelitian atau pembahasan dapat lebih fokus. Batasan masalah pada penelitian ini adalah terbatas pada tingkat kesukaan konsumen dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa pada produk *cookies* dari bahan tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu.

D. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui apakah ada perbedaan pengolahan dan kesukaan konsumen terhadap produk *cookies* dari bahan tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu ditinjau dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah :

1. Bagi penulis

Hal ini dapat memberikan pemikiran dan ide-ide terbaru dalam pembuatan produk di bidang pastry, sehingga produk ini dapat dikembangkan di masa yang akan datang sebagai produk yang digemari oleh masyarakat umum.

2. Bagi instansi

Hal ini memberikan pengetahuan yang baru untuk dapat dikenalkan kepada masyarakat umum bahwa *cookies* juga dapat menggunakan bahan tambahan lain seperti umbi-umbian yang aman digunakan dan dikonsumsi bagi tubuh.

3. Bagi masyarakat umum

Hal ini menjadi salah satu motivasi dan inovasi yang baru yang dapat diterapkan di masyarakat untuk dapat terus berinovasi dengan bahan-bahan yang mudah ditemukan dan terjangkau namun juga aman bagi kesehatan, sehingga masyarakatpun dapat terpacu untuk mengembangkan lagi produk-produk yang lebih inovatif dan dapat menghasilkan produk yang baru dan dapat dijual dipasaran bahkan menjadi salah satu ciri khas daerah masing-masing.