

**MUTU ORGANOLEPTIK *COOKIES CHOCOCIPS* BERBAHAN
DASAR PISANG RAJA BANDUNG SEBAGAI ALTERNATIF
PRODUK UNGGULAN DI DESA WISATA SUMBERSARI
MOYUDAN SLEMAN**

SKRIPSI



Diajukan untuk memenuhi persyaratan
guna memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata
oleh :

RAHMAD PRAYOGI

518200100

PROGRAM STUDI S1 PARIWISATA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**MUTU ORGANOLEPTIK *COOKIES CHOCOCIPS* BERBAHAN DASAR
PISANG RAJA BANDUNG SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK
UNGGULAN DI DESA WISATA SUMBERSARI MOYUDAN SLEMAN**

Oleh :

RAHMAD PRAYOGI

NO. MHS : 518200100

Jurusan : PARIWISATA

Program Studi : S1 PARIWISATA

Yogyakarta, 5 AGUSTUS 2020

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II


Drs. Santosa, M.M
NIDN. 0519045901


Dr. Hj. Saryani, M.Si
NIDN. 0505026202

Mengetahui

Ketua Jurusan


Arif Dwi Saputra, S.S. M.I
NIDN. 0525047001

BERITA ACARA UJIAN

**MUTU ORGANOLEPTIK *COOKIES CHOCOCIPS* BERBAHAN DASAR
PISANG RAJA BANDUNG SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK
UNGGULAN DI DESA WISATA SUMBERSARI MOYUDAN SLEMAN**

Oleh :

Rahmad Prayogi

No. Mhs : 518200100

Jurusan : PARIWISATA

Prodi : S1 PARIWISATA

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

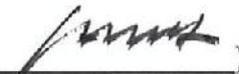
Pada Tanggal : 5 Agustus 2020

TIM PENGUJI

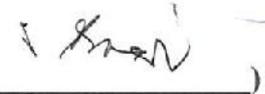
**Penguji Utama : Drs. Prihatno, M.M
NIDN : 0526125901**



**Pembimbing I : Drs. Santosa, M.M
NIDN : 0519045901**



**Pembimbing II : Dr. Hj. Saryani, M.Si
NIDN. 0505026202**



Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



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

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rahmad Prayogi

NIM : 518200100

Program Studi : Pariwisata

Judul Skripsi :MUTU ORGANOLEPTIK *COOKIES CHOCOCIPS*
BERBAHAN DASAR PISANG RAJA BANDUNG SEBAGAI
ALTERNATIF PRODUK UNGGULAN DI DESA WISATA
SUMBERSARI MOYUDAN SLEMAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Sleman, Juli 2020



Penulis

MOTTO

**Belajar ketika orang lain tidur, bekerja ketika orang lain bermalasan,
Dan bermimpi ketika orang lain berharap,”**

(William A. Ward)

Dream, Believe, Make it Happen.”

(Agnes Monica)

Sebaik-baik orang di antara kalian adalah orang yang tidak meninggalkan urusan akhirat demi urusan dunianya, dan tidak pula meninggalkan perkara dunia demi akhiratnya, atau tidak menjadi beban bagi orang lain.

(HR. Khotib dari Anas Ra).

Barang siapa yang mempunyai kebutuhan kepada Allah atau kepada salah seorang manusia dari anak cucu Adam, maka berwudhulah dengan sebaik-baiknya wudhu. Kemudian, shalatlah dua rakaat (salat Hajat), lalu memuji kepada Allah, mengucapkan shalawat kepada Nabi Muhammad Saw.”

(HR. Tirmidzi dan Ibnu Majah).

Maju terus pantang mundur, asalkan itu positif, sertailah doa dan usaha, tanpa doa dan usaha pasti akan sia-sia.”

(Penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Karya ini ku persembahkan untuk :

1. Ayah dan ibuku tercinta.
2. Bapak dan Ibu mertua
3. Istri tercinta Fitri Ikhtiarti A.Md
4. Kakek- Nenek yang selalu mendukung.
5. Teman- teman organisasi KAMADIKSI UGM.
6. Ibu Yusmiyati S.Gz RD sebagai kepala Instalasi GIZI RSA UGM yang telah membimbing dan memberi masukan dalam eksperimen produk.
7. Ibu Ayu dan Ibu Melina sebagai Psikolog RSA UGM yang memotivasi saya dalam penelitian dan pengabdian masyarakat RSA UGM sekalian penyusunan skripsi saya.
8. Ibu Djumanah yang telah sudi menampung dan membimbing saya selama penelitian di Desa Sumber Sari Moyudan Sleman.
9. Ibu Tuti sebagai penggerak BUMDES Sumpersari Moyudan Sleman.
10. Bpk Agus sebagai sekretaris Desa Sumpersari yang telah membantu saya dalam surat menyurat dalam pengabdian masyarakat dan keperluan skripsi saya.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala nikmat, rahmat karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Mutu Organoleptik Cookies Chococips Berbahan Dasar Pisang Raja Bandung Sebagai Alternatif Produk Unggulan Di Desa Wisata Sumbersari Moyudan Sleman”** Sebagai syarat kelulusan pencapaian gelar Sarjana Pariwisata program studi S1 Pariwisata Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, sehingga dapat di selesaikan dengan tepat waktu.

Dalam penyusunan Skripsi penulis menyadari masih banyak kekurangan, kesalahan dan tidak lepas dari bimbingan, kepercayaan, kesempatan, dan arahan yang sangat berharga baik secara langsung maupun tidak langsung dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan rasa hormat dan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Drs. Santosa, M.M selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi.
2. Dr. Hj. Saryani, M.Si selaku dosen pembimbing II yang telah mendampingi dan memberikan pengarahan selama penulisan skripsi.
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku dosen penguji dan Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S., M.M. selaku Ketua Program Studi Pariwisata Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

5. Seluruh Dosen beserta karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan pelayanan kepada penulis.
6. Kepada Kedua orang tua dan bapak ibu mertua penulis yang telah memberikan semangat, dorongan, motifasi dalam segala hal.
7. Kepada Istri tercinta Fitri Ikhtiarti A.Md yang telah setia menemani dalam penulisan skripsi.
8. Kepala Desa Summersari yang telah mengizinkan saya untuk mengambil penelitian untuk tugas skripsi.
9. Ibu Yusmiyati S.Gz RD sebagai kepala istalasi GIZI RSA UGM yang memberi dorongan dan motivasi dalam eksperimen I,II, dan III hinggap percampuran yang tepat.
10. Ibu Djumaha selaku pemilik rumah yang dijadikan tempat pengambilan sampel untuk penelitian pengabdian masyarakat dan pengebaran kuisisioner untuk skripsi.
11. Ibu Tutik sebagai penggerak BUMDES Summersari untuk mengajak masyarakat untuk terus aktif dalam kegiatan Desa.
12. Seluruh staf dan semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari masih banyak kekurangan baik sengaja maupun tidak disengaja dan keterbatasan penulis. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan semua pihak yang membutuhkan.

Sleman, Juli 2020

Penulis

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
ABSTRAK.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Landasan Teori.....	8
1. Teori Kepariwisataaan.....	8
2. <i>Cookies</i>	21

3. Cara Pengolahan <i>Cookies Chococips</i>	22
4. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Cookies Chococips</i>	23
5. Bahan Tambahan <i>Cookies Chococips</i>	26
6. Alat Yang Digunakan membuat <i>Cookies Chococips</i>	27
7. Hygiene dan Sanitasi.....	28
8. Diagram Alur Penelitian.....	30
9. Proses Pembuatan produk Eksperimen.....	31
10. Kerangka Pemikiran.....	32
BAB III METODE PENELITIAN	41
A. Metode Dan Desain Penelitian.....	41
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	43
C. Teknik Cuplikan Data.....	44
D. Sumber Data.....	45
E. Teknik Pengumpulan Data.....	45
F. Uji Keabsahan Data.....	48
G. Metode Analisis Data.....	51
H. Alur Penelitian.....	52
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	54
A. Gambaran Umum Desa Sumpersari Moyudan Sleman.....	54
1. Profil Desa Sumpersari Moyudan Sleman.....	54
2. Kondisi Demografis.....	56
3. Mata Pencaharian Masyarakat Desa Sumpersari.....	57

B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	58
C. Struktur Organisasi Desa Wisata Sumpersari.....	59
1. Tugas Dan Tanggung Jawab Pengelola Desa Wisata Sumpersari.....	60
2. Fasilitas.....	62
3. Distribusi Frekuensi.....	64
4. Hasil Eksperimen Pertama.....	69
5. Hasil Eksperimen Kedua.....	71
6. Hasil Eksperimen Ketiga.....	73
7. Ketiga Produk Eksperimen.....	75
8. Hal Yang Dilakukan Mempromosikan Produk <i>Cookies Chococips</i>	77
BAB V PENUTUP	87
A. Kesimpulan.....	87
B. Saran.....	87
C. DAFTAR PUSTAKA.....	88

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bagan Pembuatan Pisang.....	20
Tabel 2.2 Syarat Menu <i>Cookies Chococips</i>	21
Tabel 2.3 Bahan Pembuatan <i>Cookies Chococips</i>	22
Tabel 2.4 Alat Untuk Pembuatan <i>Cookies Chococips</i>	27
Tabel 2.5 Diagram alur penelitian.....	30
Tabel 2.6 Pembuatan Produk Eksperimen <i>Cookies Chococips</i>	21
Tabel 4.1 Pembagian Wilayah Desa Sumpersari	56
Tabel 4.2 Mata Pencaharian Penduduk Desa Sumpersari	58
Tabel 4.3 Struktur Organisasi.....	59
Tabel 4.4 Tugas Pokok Dan Fungsi.....	61
Tabel 4.5 Distribusi Jenis Kelamin.....	65
Tabel 4.6 Pendidikan Terakhir.....	65
Tabel 4.7 Rata-Rata Hasil Eksperimen.....	66
Tabel 4.8 Data Primer Komposisi Bahan.....	70
Tabel 4.9 Data Primer Komposisi Bahan.....	71
Tabel 4.10 Data Primer Komposisi Bahan.....	73
Tabel 4.11 Data Primer Komposisi Bahan.....	76
Tabel 4.12 Data Primer Komposisi Bahan.....	76
Tabel 4.13 Data Primer Komposisi Bahan.....	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Peta Desa Moyudan Sleman.....	54
Gambar 4.2 Tiket Masuk Pengunjung.....	62
Gambar 4.3 Kantor Sekertariat Dan Informasi.....	63
Gambar 4.4 Hasil Eksperimen 1.....	69
Gambar 4.5 Hasil Eksperimen 2.....	71
Gambar 4.6 Hasil Eksperimen 3.....	73
Gambar 4.7 Hasil Eksperimen 1,2,3.....	75
Gambar 4.8 Hasil Pemasaran <i>Cookies Chococips</i>	78
Gambar 4.9 Hasil Pemasaran <i>Cookies Chococips</i>	80
Gambar 4.10 Logo Karya RSA UGM.....	82
Gambar 4.11 Hasil Produk Lain Selain <i>Cookies Chococips</i>	83
Gambar 4.12 Kerjasama Pengelola Dengan RSA UGM.....	84
Gambar 4.13 Media Pemasaran.....	86

ABSTRAK

Desa wisata Sumpersari memiliki kekayaan alam yang melimpah salah satunya adalah pisang raja bandung yang awal mulanya tidak memiliki nilai ekonomis sehingga warga hanya memanfaatkan untuk pakan ternak. Peneliti memiliki ide atau gagasan untuk mengolah pisang raja bandung menjadi tepung pisang dan dikembangkan menjadi produk *cookies chococips*. Pengolahan pisang menjadi tepung dengan cara pengupasan, pengirisan, pengeringan, penggilingan, pengayakan, dan penyimpanan.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode organoleptik yaitu pengujian menggunakan organ atau panca indra manusia. Metode diperkuat dengan kuisioner dan wawancara untuk memperkuat dalam penelitian. Metode organoleptik meliputi penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan. Tujuan menggunakan metode organoleptik mengetahui tingkat kesukaan dari produk eksperimen I,II, dan III baik dari warna, tekstur, aroma, rasa.

Hasil penelitian menggunakan panelis terlatih di bidang kuliner yang terdiri dari 35 orang, yang berpendidikan SMA sebanyak 9 orang, Diploma III sebanyak 4 orang dan S1 sebanyak 22 orang dengan jumlah laki-laki 5 orang dan perempuan 30 orang. Hasil penelitian menunjukkan responden lebih menyukai produk eksperimen I yaitu 25% tepung pisang 225 gram, 75% tepung terigu 675 gram, tepung maizena 100 gram, margarine 600 gram, gula halus 350 gram, dan 4 butir kuning telur. Pengolahan dengan cara percampuran semua bahan dan mengoven menggunakan suhu 160° celcius selama 25 menit. Penilaian mencakup warna menunjukkan skala 3,0 yang artinya suka, dari segi tekstur dengan skala 2,9 yang artinya suka, untuk aroma bereskala 2,8 yang artinya suka, dan terakhir dari segi rasa menunjukkan skala 2,9 yang artinya suka. Produk *cookies chococips* yang layak dijadikan rekomendasi Desa Wisata Sumpersari yaitu eksperimen I. Upaya yang dilakukan untuk mempromosikan produk *cookies chococips* dengan cara mengikuti pameran tingkat Kabupaten Sleman, pameran tingkat desa, bekerja sama dengan RSA UGM untuk pembuatan logo *cookies chococips*, membuat outlet disamping balai desa, dan promosi menggunakan media social seperti whatsapp, Instagram.

Kata kunci : Desa Sumpersari, *cookies chococips*, eksperimen, promosi

ABSTRAK

Sumbersari tourism village has abundant natural wealth, one of which is Raja Bandung banana which at first did not have economic value so residents only use it for animal feed. Researchers have ideas to process Raja Bandung banana into banana flour and developed into cookies chococips products. Processing banana into flour by stripping, slicing, drying, grinding, sifting, and storing.

The method used in study uses organoleptic methods, testing using human organs or senses. The method is strengthened by questionnaire and interview to strengthen the research. Organoleptic method is to determine the level of preferences of the experimental products I, II, and III in terms of color, texture, aroma, taste.

The result of the study used trained panellists in the culinary field which consisted of 35 people, 9 high school educators, 4 Diploma III students, and 22 Bachelor, people with 5 men and 30 women. The results showed that respondents preferred experimental products I is banana flour 225 gr, flour 675 gr, corns flour 100 gr, margarine 600 gr, 350 gr fined sugar, and 4 egg yolks. Processing by mixing all the ingredients and ngoven using a temperature of 160° celcius or 25 minutes. The assessment includes colors showing a scale of 3.0 which means like, in terms of texture whith a scale of 2,9 which means like, for a scent of 2,8 which means like, and finally in terms of taste shows a scale of 2,9 which means like. Cookies Chococips products that are worthy of being used as recommendations of Summersari Tourism village are experiment product I. Efforts are made to promote cookies chococips products by participating in Sleman Regency level exhibitions, village level exhibitions in collaboration with UGM Hospital to produce cookies for chococips logos, making outlets beside village halls, and promotions using social media like whatssaap, Instagram.

Kywords : Summersari Village, Cookies Chococips, Experiments, promotions

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pohon pisang termasuk pohon yang mudah tumbuh dan banyak dijumpai di Yogyakarta karena pohon pisang berkembang biak menggunakan tunas, sehingga budidaya sangat mudah. Pohon pisang dapat dimanfaatkan secara maksimal mulai dari buah, daun, batang, akar, bunga. Buah pisang banyak sekali manfaat dan vitamin yang terkandung di dalamnya yang apabila tidak langsung di konsumsi buah pisang akan mudah mengalami pembusukan.

Pada zaman ini modifikasi masakan sering dilakukan sehingga panganan lokal yang telah ada sejak turun temurun banyak tersisihkan oleh pangan nonlokal yang menguasai pasar. Salah satunya adalah ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu yang terbuat dari gandum. Tepung terigu merupakan bahan ekspor dari luar negeri. Ketergantungan ini membuat masyarakat Indonesia belum dapat memanfaatkan bahan pangan lokal secara maksimal sehingga menjadi bahan olahan makanan yang bergizi dan memiliki nilai jual yang tinggi.

Salah satu bahan pangan lokal yang ada di Indonesia adalah pisang. Pisang merupakan tanaman asli daerah Asia Tenggara termasuk Indonesia. Tanaman pisang mempunyai nama latin *Musa Paradisiaca* nama ini telah diproklamirkan sejak sebelum Masehi. Nama Musa diambil dari nama seorang

dokter kaisar Romawi Octavianus Agustus (63 s.M.-14M.) yang bernama Antonius Musa. Pada zaman Octavianus Agustus, Antonius Musa selalu menganjurkan pada kaisarnya untuk makan pisang setiap harinya agar tetap kuat, sehat, dan segar.(Laura J. Harper, Brady J. Deaton, Judy A. Driskel, 1985,11).

Salah satu jenis buah-buahan tropis yang tumbuh subur dan mempunyai wilayah penyebaran merata di seluruh Indonesia. Pisang dapat tumbuh baik di daerah tropis dengan kisaran suhu 18-35°C. pisang mengandung pati yang tinggi mengandung nilai gizi yang tinggi diantaranya karbohidrat, lemak, protein, vitamin B (*thiamine, riboflavin*, asam akorbat) dan mineral (kalium, klor, natrium, magnesium, fosfor) (Nobertus Kaleka, 2013,23).

Pengolahan pisang menjadi tepung dapat mengantisipasi ketergantungan terhadap terigu serta produk berbahan baku beras. Tepung pisang adalah salah satu cara pengawetan pisang dalam bentuk olahan. Cara pemembuatannya mudah dapat diterapkan di rumah. Pada dasarnya semua jenis pisang dapat diolah menjadi tepung pisang, asal tingkat kematangan cukup. Tetapi sifat tepung pisang tidak sama untuk masing-masing jenis pisang. Pisang yang paling baik untuk menghasilkan tepung pisang adalah pisang kapok. Tepung pisang yang dihasilkan mempunyai warna yang lebih putih dibandingkan dengan yang dibuat dari pisang jenis lain. Memiliki kelemahan aroma pisang kurang kuat.

Peneliti telah melakukan observasi sementara ternyata di desa Sumpersari Kecamatan Moyudan Sleman, melihat populasi pohon pisang Raja Bandung yang sangat melimpah sehingga dijadikan makanan ternak warga dikarenakan tidak memiliki nilai jual yang tinggi. Maka peneliti memiliki inovasi pemanfaatan bahan pangan lokal yang bernilai guna jual tinggi seperti pembuatan tepung pisang dan kripik pisang. Kecamatan Moyudan terbagi dalam distrik Godean dan distrik Djomeneng dibawah Kabupaten Sleman. Kecamatan Moyudan saat ini dikepalai oleh seorang Panewu (camat) membawahi 14 kelurahan. Kecamatan Moyudan berada di sebelah barat daya Ibukota Kabupaten Sleman. Desa Sumpersari terletak di sebelah barat dari pusat kota Yogyakarta dengan jarak 12 km dari kota. koordinat geografis Kecamatan Moyudan berada di 7.48'24"LS dan 110.15'13"BT dengan luas wilayah 27,62 km². Kecamatan Moyudan terdiri dari 4 desa yaitu Desa Sumberrahayu, Desa Sumpersari, Desa Sumberagung, dan Sumberarum. Alamat kantor Kecamatan Moyudan di Jl. Gedongan Klargon Sumberagung Moyudan Sleman, kode pos 55772 telp.0274-491838. Desa Sumpersari bekerjasama dengan Dinas Pariwisata Kabupaten Sleman untuk mengikuti pameran. Pengembangan rumah edukasi *Diabetes Mellitus* sebagai pendukung desa wisata Sumpersari Moyudan Sleman. (Pemkab Sleman kecamatan Moyudan 2019).

Dalam penelitian ini peneliti ingin mengetahui formula resep yang tepat untuk percampuran *Cookies Chococips* berbahan dasar pisang Raja Bandung sebagai alternatif produk unggulan. Akan tetapi produk *Cookies Chococips*

memiliki beberapa kekurangan yaitu tekstur yang keras bila salah dalam penyimpanan dan pengolahannya. Cara membuatnya cukup mudah dan tahan lama bisa digunakan untuk penderita Diabetes Militus (DM). Penelitian ini diharapkan mampu menciptakan inovasi produk yang tidak kalah lezat dengan resep yang menggunakan 100% tepung terigu.

Pengelola Desa Wisata Summersari bekerja sama dengan Pemerintah Kabupaten Sleman ikut terlibat dalam pameran UMKM yang di selenggarakan oleh Dinas Kabupaten Sleman. Selain itu pihak pengelola bekerja sama dengan RSA UGM dalam mempromosikan produk seperti kripik pisang, kripik daun singkong, dan tepung pisang dalam acara HUT RSA UGM. Untuk menambah promosi produk Desa Wisata pengelola mempromosikan di acara-acara Balai Desa dalam setiap kegiatannya seperti rapat rutin karyawan Balai Desa Summersari, arisan ibu-ibu PKK Summersari, HUT Desa Summersari. Pengelola sudah mendaftarkan produk hasil Desa Summersari ke Dinas Kesehatan Sleman untuk mendapatkan PIRT.

Pada saat ini Desa Wisata Summersari bekerja sama dengan RSA UGM membentuk program penguatan dan pengembangan rumah edukasi Diabetes Militus Plus sebagai pendukung desa wisata kesehatan di Desa Summersari Moyudan Sleman. Wisatawan yang berkunjung di Desa Summersari tidak hanya berlibur melainkan berwisata edukasi tentang kesehatan. Wisatawan bisa menambah wawasan tentang bagaimana menjaga diri supaya tetap sehat, mulai

dari memilih bahan makanan yang baik dan benar, pola hidup yang sehat, istirahat yang cukup, olahraga yang teratur dan konsultasi kesehatan lainnya.

Produk wisata yang dihasilkan Desa Wisata Sumpersari berupa pengolahan hasil dari produk lokal seperti kripik pisang, tepung pisang, kripik daun singkong, dan *Cookies Chocochips*. Desa Wisata Sumpersari menyediakan jasa konsultasi kesehatan meliputi, pengecekan gula darah, hipertensi, imunisasi, pemilihan bahan makanan yang bergizi, penanganan kecelakaan di rumah pertama kali.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Berapa persentase percampuran yang tepat untuk pembuatan *Cookies Chocochips* berbahan dasar tepung pisang Raja Bandung ?
2. Bagaimana upaya yang dilakukan Desa Wisata Sumpersari Moyudan Sleman untuk mempromosikan *Cookies Chocochips* sebagai produk unggulan?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui formulasi berapa persen percampuran yang tepat *Cookies Chocochips* dan yang paling disukai oleh wisatawan yang berkunjung di Desa Wisata Sumpersari Moyudan Sleman.

2. Untuk mempromosikan produk *Cookies Chocochips* di bentuknya UMKM yang bekerjasama dengan Dinas Pariwisata, RSA UGM, dan pemerintah Desa Summersari.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti
 - a. Penelitian ini bermanfaat bagi peneliti untuk mengetahui berapa persen (%) perbandingan pencampuran tepung pisang Raja Bandung dengan resep asli dan hasil modifikasi.
 - b. Memberikan ide pengetahuan dan pengalaman untuk menciptakan peluang bisnis dari hasil eksperimen tepung pisang.
2. Bagi subjek dan masyarakat
 - a. Menumbuhkan kesadaran masyarakat dan memperoleh wawasan baru tentang pemanfaatan dan pengembangan tepung pisang Raja Bandung.
 - b. Memberikan peluang bisnis pada masyarakat dengan memperkenalkan produk *Cookies Chocochips* berbahan dasar tepung pisang Raja Bandung sebagai alternative produk unggulan di Desa Wisata Summersari.
3. Bagi akademisi
 - a. Menambah literature tentang Uji Organoleptik dan inovasi produk dari tepung pisang.
 - b. Penelitian ini bermanfaat menjadi bahan acuan maupun referensi bagi peneliti lain tentang pengolahan kue berbahan dasar dari tepung pisang Raja Bandung.

E. Ruang lingkup penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima wisatawan dan masyarakat sekitar terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur mutu organoleptik *Cookies Chocochips* berbahan dari tepung pisang Raja Bandung yang di berikan kepada wisatawan maupun masyarakat sekitar desa wisata Summersari Moyudan Sleman. Penelitian ini dilaksanakan selama 6 bulan dengan dua tahap, tahap pertama terhitung mulai bulan Juli hingga September 2019 yaitu pembuatan tepung pisang dan pembuatan formula percampuran resep yang tepat dengan perbandingan percampuran mulai 25%, 50%, dan 75% dengan tepung pisang. Tahap kedua terhitung mulai Desember 2019 hingga maret 2020 meliputi uji kesukaan terhadap wisatawan dan masyarakat Summersari Moyudan Sleman. Pengambilan sampel dilakukan secara *random* (acak).