

**ANALISA METODE DAN PROSEDUR PEMBUATAN**

**COOKIES TEPUNG BAYAM HIJAU**

**SKRIPSI**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Terapan Pengolaan Perhotelan**

**Oleh :**

**Kesianinta**

**NO.MHS : 316100883**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**ANALISA METODE DAN PROSEDUR PEMBUATAN**  
**COOKIES TEPUNG BAYAM HIJAU**



**Oleh :**

**Kesianinta**

**NO.MHS : 316100883**

Pembimbing 1

Drs. Budi Hermawan, M.M  
NIDN. 0523026601

Pembimbing 2

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

Mengetahui  
Ketua Jurusan

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

**BERITA ACARA UJIAN**

**ANALISA METODE DAN PROSEDUR PEMBUATAN *COOKIES* TEPUNG  
BAYAM HIJAU**

**YOGYAKARTA**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**KESIANINTA**

**NO. MHS : 316100883**

**Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji dan Dinyatakan**

**Pada tanggal : 19 Oktober 2020**

**TIM PENGUJI**

**Penguji Utama**

**: Dra. Enny Mulyantari,  
MM.**

**NIDN. 0026046101**

**Penguji I**

**: Drs. Budi Hermawan,  
M.M**

**NIDN. 0523026601**

**Penguji II**

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

**NIDN. 0516057102**

**Mengetahui**

**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

**(Drs. Prihatno, MM)**

**NIDN. 0526125901**

## **PERNYATAAN KEASLIAN DATA SKRIPSI**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Kesianinta

NIM : 316100883

Program Studi : D4 Pengelolaan Perhotelan

Judul : Analisa Metode dan Prosedur Pembuatan Cookies Tepung  
Bayam Hijau

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

Yogyakarta, September 2020

Yang membuat pernyataan,

Kesianinta

NIM. 316100883

## **HALAMAN MOTTO**

“Segala perkara dapat kutanggung di dalam Dia yang memberi kekuatan kepadaku”

(Filipi 1 : 6)

Life is like riding a bicycle. To keep your balance, you must keep moving.

Albert Einstein

You can not escape the responsibility of tomorrow by evading it today

Abraham Lincoln

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Dengan segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa dan atas dukungan serta doa dari orang-orang tercinta, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu dengan rasa bangga dan bahagia saya haturkan rasa terimakasih saya kepada:

1. Allah Bapa di Surga penyerta hikmat dan anugrah-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi dan pendidikan saya dengan baik.
2. Kedua orang tua penulis yang memberikan biaya, doa dan support kepada penulis.
3. Untuk kakak-kakak penulis Daud, Ribka, Arvid, dan Tessa terimakasih atas dukungan dan semangatnya sampai skripsi ini selesai.
4. Teman-teman penulis Yolanda, Nining, Alfi terimakasih untuk semua kenangan susah senang dan kerjasama bimbingan serta panduannya kepada saya selama melaksanakan kegiatan perkuliahan.
5. Keluarga penulis di jogja terimakasih untuk doa, semangat, dan dukungannya hingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Dan semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu, yang terus mendukung dan mendoakan yang terbaik untuk penulis. Terimakasih sebesar-besarnya. Akhir kata saya persembahkan skripsi ini untuk kalian semua.

## **KATA PENGANTAR**

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati, akhirnya penulis bisa menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Drs.Budi Hermawan, MM. selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST.,M.MPar. selaku pembimbing II dan ketua jurusan Perhotelan yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan, serta petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Ibu Dra. Enny Mulyantari, MM. Selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.

4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kemudahan selama menempuh pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Segenap dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah dengan sabar membimbing dan memberi ilmu yang bermanfaat yang telah diberikan kepada saya selama ini.
6. Seluruh staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu penulisan dalam hal administrasi akademik.
7. Seluruh pihak yang tak dapat penulis sebutkan satu-persatu. Terimakasih atas segala ilmu, pengalaman dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis selama ini.

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. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya.



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN DATA SKRIPSI</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN MOTTO</b> .....	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>xiv</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Fokus Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II</b>	<b>6</b>
<b>LANDASAN TEORI</b> .....	<b>6</b>
A. Landasan Teori.....	6
1. Tinjauan tentang Bayam Hijau.....	6
2. Tinjauan Tentang Tepung Bayam Hijau .....	8
3. Tinjauan Tentang <i>Cookies</i> .....	10
4. Bahan Pembuat Cookies .....	11
5. Proses Pencetakan Cookies .....	17
6. Metode Pembuatan Cookies.....	18
7. Pembakaran <i>Cookies</i> .....	20
8. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Cookies</i> .....	20

9. Resep Cookies Tepung Terigu .....	23
10. Uji Organoleptik .....	25
B. Kerangka Berpikir .....	27
C. Penelitian Terdahulu .....	28
<b>BAB III 32</b>	
<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
A. Metode Penelitian.....	32
1. <i>Design</i> Eksperimen .....	32
2. Prosedur Pelaksanaan Eksperimen.....	34
3. Populasi dan Sampel .....	36
4. Variabel .....	38
5. Metode Pengumpulan Data .....	39
6. Jenis Instrumen Data .....	42
<b>BAB IV 44</b>	
<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>44</b>
A. Pembuatan Cookies .....	44
1. Persiapan bahan.....	44
2. Proses Pembuatan <i>Cookies</i> .....	45
3. Percobaan cookies tepung bayam hijau (variabel terikat).....	47
B. Hasil penelitian.....	63
1. Data Responden .....	63
2. Uji organoleptik .....	65
3. Uji hedonik.....	71
<b>BAB V KESIMPULAN .....</b>	<b>76</b>
A. Kesimpulan .....	76
1. Metode.....	76
2. Uji Organoleptik.....	77
3. Uji Hedonik.....	77
B. Saran.....	78
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>79</b>

## DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI

Gambar 2.1. <i>Cookies</i> .....	10
Gambar 2.2. Tepung terigu .....	11
Gambar 2.3. Margarin dan Mentega .....	12
Gambar 2.4. Telur .....	15
Gambar 2.5. Tepung Gula .....	16
Gambar 2.6. Susu Bubuk .....	16
Gambar 2.7. Essence Vanil .....	17
Gambar 2.8. Mangkok <i>Stainless</i> .....	20
Gambar 2.9. <i>Mixer</i> .....	21
Gambar 2.10. Spatula .....	21
Gambar 2.11. Kompor .....	21
Gambar 2.12. Oven .....	22
Gambar 2.13. Loyang .....	22
Gambar 2.14. Timbangan digital .....	22
Gambar 2.15. Serbet .....	23
Gambar 2.16. Sendok .....	23
Gambar 4.1. Hasil Uji Aspek Rasa .....	71
Gambar 4.2. Hasil Uji Aspek Aroma .....	72
Gambar 4.3. Hasil Uji Aspek Warna .....	73
Gambar 4.4. Hasil Uji Aspek Tekstur .....	74

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Tabel Nilai Gizi pada Tanaman Bayam.....	8
Tabel 2.2	Syarat Mutu <i>Cookies</i> .....	11
Tabel 2.3	Kandungan gizi tepung terigu .....	12
Tabel 2.4	Resep <i>cookies tepung terigu</i> . .....	23
Tabel 4.1	Bahan Pembuatan Cookies Tepung Terigu.....	44
Tabel 4.2	Bahan Pembuatan Cookies Tepung Bayam Hijau .....	44
Tabel 4.3	Formula <i>Cookies</i> Tepung Terigu .....	45
Tabel 4.4	Formula <i>Cookies</i> Percobaan I .....	47
Tabel 4.5	Formula <i>Cookies</i> Percobaan II.....	49
Tabel 4.6	Formula <i>Cookies</i> Percobaan III.....	52
Tabel 4.7	Pembuatan <i>Cookies</i> Percobaan IV .....	55
Tabel 4.8	Formula <i>Cookies</i> Percobaan V.....	58
Tabel 4.9	Perbandingan hasil penelitian I-V cookies dengan tepung terigu.....	60
Tabel 4.10	Responden menurut jenis kelamin .....	63
Tabel 4.11	Responden menurut usia .....	64
Tabel 4.12	Responden yang mengetahui tentang <i>cookies</i> .....	64
Tabel 4.13	Responden yang mengetahui tentang <i>cookies</i> .....	65
Tabel 4.14	Tabel Tunggal Aspek Rasa .....	66
Tabel 4.15	Tabel Tunggal Aspek Aroma .....	67
Tabel 4.16	Tabel Tunggal Aspek Warna .....	69
Tabel 4.17	Tabel Tunggal Aspek Tekstur.....	70

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 SURAT IZIN PENELITIAN
- Lampiran 2 LEMBAR KUISIONER
- Lampiran 3 BAHAN DAN PROSES EKSPERIMEN
- Lampiran 4 FOTO EKSPERIMEN I,II,DAN III\
- Lampiran 5 FOTO EKSPERIMEN IV dan V
- Lampiran 6 DAFTAR NAMA RESPONDEN
- Lampiran 7 LEMBAR BIMBINGAN

## ABSTRAK

Penelitian dengan judul “Analisa Metode dan Prosedur Pembuatan Cookies Tepung Bayam Hijau”. Tanaman bayam adalah tanaman yang mudah layu sehingga memiliki waktu penyimpanan yang sebentar, padahal bayam memiliki banyak manfaat. Salah satu cara untuk membuat tanaman bayam lebih tahan lama adalah dengan mengolahnya menjadi tepung yang lebih tahan lama. Peneliti menggunakan jenis bayam hijau sebagai bahan dasar tepung daun bayam. Tujuan penelitian kali ini adalah untuk mengetahui prosedur dan metode dalam pengolahan *cookies* berbahan baku tepung bayam hijau dan kesukaan konsumen terhadap produk *cookies* berbahan baku tepung bayam hijau.

Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode eksperimen. Metode pengumpulan data menggunakan kuisisioner dengan penilaian subjektif uji inderawi yang diambil dari hasil penilaian responden yang meliputi penilaian variabel rasa, aroma, warna, dan tekstur pada *cookies* tepung bayam hijau. Responden penelitian adalah sebanyak 30 orang yang diambil dengan teknik *simple random sampling* dengan pertimbangan yang mencakup pengetahuan responden mengetahui sifat sensoris *cookies* pada umumnya.

Hasil penelitian *rubbing in method* merupakan metode yang paling tepat dengan menggunakan *ice box / refrigerator* sebagai metode dalam proses pencetakan cookies dengan suhu pemanggangan 70 °C – 80°C selama 70-90 menit. Penambahan maizena diperkukan untuk membuat cookies memiliki tekstur renyah Hasil uji kesukaan menunjukkan : (1) cookies tepung terigu dari aspek rasa manis 3.93, aspek rasa gurih 3.1, aspek aroma vanili 4.47, aspek aroma khas cookies 4.03, aspek warna 3.93, aspek tekstur renyah 4.23, dan aspek tekstur lembab basah 2.03 (2) cookies tepung bayam hijau dari aspek rasa manis 3.53, aspek rasa gurih 3.5, aspek aroma vanili 3, aspek aroma khas cookies 3.97, aspek warna 3.8, aspek tekstur renyah 3.6, dan aspek tekstur lembab basah 3.33.

Kata kunci : Perbedaan kesukaan, *cookies*, tepung bayam hijau

## ABSTRACT

*The research title is "Analysis of Methods and Procedures for Making Green Spinach Cookies". Spinach is a plant that wilts easily so it has a short storage time, even though spinach has many benefits. One way to make spinach plants more durable is to process them into more durable flour. This study uses a type of green spinach as the basic ingredient of spinach leaf flour. The aim of this research is to find out the procedures and methods of processing cookies made from green spinach flour and consumer preferences for cookies made from green spinach flour.*

*The research used a qualitative approach with experimental methods. The data collection method used a questionnaire with a subjective assessment of sensory tests which were taken from the results of the respondents' assessment which included an assessment of the variables of taste, aroma, color, and texture of green spinach flour cookies. Respondents of the study were 30 people who were taken by simple random sampling technique with considerations that included the respondent's knowledge of knowing the sensory properties of cookies in general.*

*The results of the rubbing in method research are the most appropriate method by using an ice box / refrigerator as a method in the process of printing cookies with a roasting temperature of 70°C - 80°C during*

*70-90 minutes. The addition of cornstarch is required to make the cookies have a crispy texture. The favorite test results show: (1) wheat flour cookies from a sweet taste aspect 3.93, a savory taste aspect 3.1, a vanilla aroma aspect 4.47, a typical cookie aroma aspect 4.03, a color aspect 3.93, a crunchy texture aspect 4.23 , and wet moist texture aspects 2.03 (2) green spinach flour cookies from the sweet taste aspect 3.53, the savory taste aspect 3.5, the vanilla aroma aspect 3, the cookies characteristic aroma aspect 3.97, the color aspect 3.8, the crunchy texture aspect 3.6, and the moist moist texture aspect 3.33.*

*Key words: Differences in preferences, cookies, green spinach flour.*

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Menurut UU No. 36 Tahun 2009 tentang kesehatan, yang dimaksud kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spiritual, maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomi. Pengertian ini memberi makna bahwa keadaan sehat akan memungkinkan setiap orang hidup sejahtera. Kesehatan merupakan salah satu unsur bagi kesejahteraan manusia.

"Tingkat kesehatan manusia dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya bebas dari penyakit atau cacat, keadaan sosial-ekonomi yang baik, dan status gizi yang baik. Orang yang mempunyai status gizi yang baik tidak mudah terkena penyakit, baik penyakit infeksi maupun penyakit degenartif. Status gizi merupakan salah satu faktor penting dalam mencapai derajat kesehatan yang optimal. Namun pada kenyataannya, di masyarakat masih ditemui berbagai penderita yang mengalami penyakit yang berhubungan dengan tingkat kekurangan gizi." (Holil Muhammad 2019 : 1)

Zat-zat terpenting yang terdapat dalam makanan ialah karbohidrat, protein, lemak, selulosa, gula, dan zat tepung. Protein merupakan unsur pokok dalam makhluk hidup, baik tumbuhan maupun hewan. Dalam tubuh manusia protein nabati berguna untuk membangun sel-sel dan juga untuk membuat cairan seperti darah yang diperlukan tubuh untuk pencernaan.



Bayam merupakan jenis sayuran yang mudah rusak, sehingga pemanfaatannya sangat terbatas, namun tanaman yang cukup mudah didapatkan. Salah satu cara pemanfaatan bayam adalah dengan diversifikasi menjadi tepung. Tepung bayam hijau adalah tepung yang terbuat dari daun bayam yang melalui proses penggilingan karena proses penggilingan sangat berpengaruh terhadap kualitas tepung baik bentuk fisik maupun bentuk kimia.

Menurut Statistik Konsumsi Pangan (2015 : [http://perpustakaan.bappenas.go.id/lontar/file?file=digital/163169-\[Konten\]-Konten%20D1299.pdf](http://perpustakaan.bappenas.go.id/lontar/file?file=digital/163169-[Konten]-Konten%20D1299.pdf)), konsumsi makanan siap saji komoditi *cookies* per kapita dalam rumah tangga pertahun adalah pada tahun 2011 sebanyak 19,9 kilogram, 2012 sebanyak 15,4 kilogram, 2013 sebanyak 16,8 kilogram, 2014 sebanyak 16,8 kilogram, dan pada tahun 2015 sebanyak 35,3 kilogram. Terjadi peningkatan yang sangat signifikan terhadap konsumsi *cookies* pada tahun 2015. Dengan rata-rata tingkat pertumbuhan dari tahun 2011 sampai 2015 sebesar 24,22 %. Tingkatan konsumsi *cookies* pun menjadi urutan ketiga, hal ini disebabkan pada era modern ini banyak masyarakat yang memilih makanan siap saji pada setiap aktivitas.

*Cookies* adalah kue kering yang sering disajikan dalam acara-acara tertentu atau sebagai camilan. Bagi sebagian besar orang yang sangat suka membuat kue ataupun jajanan pasar, pastinya tahu dengan bahan dasar yang satu ini. Tepung merupakan salah satu bahan dasar wajib jika membuat kue ataupun jajanan pasar yang biasanya memiliki rasa manis. Ada berbagai macam tepung, seperti tepung jagung, tepung terigu, tepung gandum, hingga

salah satu jenis tepung yang terbuat dari sayuran dan buah, seperti tepung pisang, tepung wortel, tepung bayam, dan lain sebagainya.

Oleh karena itu, penulis melakukan eksperimen ini agar mengetahui bagaimana metode pembuatan *cookies* berbahan dasar tepung bayam hijau dan penilaian kosumen terhadap *cookies* berbahan dasar tepung bayam hijau. Latar belakang di atas mendorong penulis untuk mencoba melakukan eksperimen dalam bentuk skripsi dengan judul “Analisa Metode dan Prosedur Pembuatan Produk *Cookies* dengan Substitusi Tepung Bayam hijau”

## **B. Fokus Masalah**

Bayam hijau merupakan jenis sayuran yang memiliki peluang sebagai sumber pangan. Selain mudah dalam budidayanya, tanaman ini juga kaya akan karbohidrat, vitamin, dan sumber nutrisi lain yang bermanfaat bagi manusia.

Bayam hijau dapat dibuat menjadi tepung, yang dapat dijadikan pengganti tepung terigu dalam pembuatan aneka camilan yang menyehatkan dan bergizi, salah satunya *cookies*. Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui metode dan prosedur pengolahan yang sesuai untuk inovasi produk *cookies* berbahan dasar tepung bayam hijau.
2. Penilaian responden terhadap kualitas *cookies* berbahan dasar tepung bayam hijau.

### C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui metode dan prosedur pengolahan yang sesuai untuk inovasi produk *cookies* berbahan dasar tepung bayam hijau, serta penilaian responden terhadap kualitas inovasi produk *cookies* berbahan dasar tepung bayam hijau.

### D. Manfaat Penelitian

Dalam pembuatan *cookies* berbahan dasar tepung bayam hijau sebagai substitusi tepung terigu diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut :

#### 1. Bagi Lembaga

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk menambah referensi sebagai bahan penelitian lanjutan yang lebih mendalam pada masa yang akan datang.

#### 2. Bagi Penulis

- a. Mengetahui metode dan prosedur pengolahan yang sesuai untuk inovasi produk *cookies* berbahan dasar tepung bayam hijau.
- b. Membuat inovasi pada *cookies* dengan bahan dasar tepung bayam hijau.

#### 3. Bagi Masyarakat

- a. Menambah jenis variasi olahan produk *cookies* berbahan dasar tepung bayam hijau sebagai substitusi tepung terigu yang sangat bermanfaat baik bagi kesehatan tubuh manusia.

- b. Memberikan informasi mengenai cara pengolahan tepung bayam hijau sebagai inovasi baru dalam pembuatan *cookies*.
- c. Menambah nilai guna tepung bayam hijau.