SKRIPSI

EKSPERIMEN PEMBUATAN *SOFT BAKED COOKIES* DENGAN MENGGUNAKAN TEPUNG *MOCAF*

Disusun Oleh :

Wicitra Amrta Putri

319101453

PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN

EKSPERIMEN PEMBUATAN *SOFT BAKED COOKIES* DENGAN MENGGUNAKAN TEPUNG *MOCAF*

DISUSUN OLEH :

WICITRA AMRTA PUTRI

319101453

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I	Pembimbing II
RM. Nikasius Jonet Sinangjoyo S.Sos, M.Si	Hermawan Prasetyanto, S.sos.,S.ST.,M.M
NIDN. 05181177401	NIDN. 0516057102

Mengetahui

Ketua Program Studi

Hermawan Prasetyanto, S.sos.,S.ST.,M.M

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

EKSPERIMEN PEMBUATAN *SOFT BAKED COOKIES* DENGAN MENGGUNAKAN TEPUNG *MOCAF*

Disusun Oleh :

WICITRA AMRTA PUTRI

31901453

Telah Dipertahankan Di Depan Tim

Penguji dan Dinyatakan Lulus

Pada tanggal : 04 Juli 2023

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Setyo Prasiono Nugroho,.S.St,.M.Sc : .....
NIDN. 0523098001

Penguji I : RM. Nikasius Jonet Sinangjoyo S.Sos, M.Si : .....
NIDN. 05181177401

Penguji II : Hermawan Prasetyanto, S.sos.,S.ST.,M.M : .....
NIDN. 0516057102

Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Priyatno, M.M
NIDN. 0530125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :Wicitra Amrta Putri

Nim : 319101453

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Eksperimen Pembuatan *Soft Baked Cookies* Dengan Menggunakan Tepung *Mocaf*

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **"Eksperimen Pembuatan *Soft Baked Cookies* Dengan Menggunakan Tepung *Mocaf*"** ini benar-benar karya saya sendiri, Sumber informasi maupun kutipan yang berasal dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi ini. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran ini sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya,tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun

Yogyakarta, 04 Juli 2023

Wicitra Amrta Putri

HALAMAN MOTTO

Selalu ada harga dalam sebuah proses. Nikmati saja lelah-lelah itu. Lebarkan lagi rasa sabar itu. Semua yang kau invertasikan untuk menjadikan dirimu scrupa yang kau impikan, mungkin tidak akan selalu berjalan lancar. Tapi, gelombang-gelombang itu yang nanti bisa kau ceritakan

(Boy Chandra)

Keep your eyes on the stars and your feet on the ground

(Theodore Rosevelt)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur penulis panjatkan bagi Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan Karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Dengan penuh rasa bangga dan ucapan terima kasih peneliti kepada pihak-pihak yang telah berperan, dan atau pihak yang menjadi motivasi peneliti. Skripsi ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari pihak-pihak tersebut. Dengan demikian, skripsi ini saya persembahkan kepada :

1. Kepada Bapak dan Ibu tercinta, Kakak dan Adik saya serta keluarga terdekat yang turut memberikan doa, kasih sayang, motivasi, dan memberikan dukungan moril serta materiil, serta yang selalu memberikan nasihat supaya senantiasa menjadi orang yang lebih baik.
2. Kepada teman-teman terdekat (Deo,Andra, Reza, Rylau, Riko, Ilham, Dinda, Lala, Nia, Isna) dan seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih atas bantuan, semangat dan dukungan dari segi apapun, semoga pertemanan ini selalu terjalin dengan baik.
3. Segenap *civitas* akademik STP AMPTA Yogyakarta, staff pengajar, karyawan, dan seluruh mahasiswa yang telah memberikan banyak pengetahuan sehingga membuat peneliti menjadi pribadi yang lebih baik.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik. Penyusunan skripsi ini berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penulis dan sebagai salah satu prasyarat kelulusan bagi mahasiswa/i D.IV Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan kepada penulis dalam proses penyusunan Skripsi ini. Ucapan terimakasih ini penulis tujukan kepada yang terhormat:

1. RM. Nikasius Jonet Sinangjoyo S.Sos,M.Si. selaku dosen pembimbing I yang telah dengan sabar dan bijaksana dalam memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini
2. Hermawan Prasetyanto, S.sos.,S.ST.,M.M. Selaku dosen pembimbing II serta selaku ketua program studi pengelolaan perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah dengan sabar dan bijaksana dalam memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini
3. Setyo Prasiono Nugroho,S.St,.M.Sc selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan skripsi ini secara keseluruhan.

4. Drs. Prihatno, M.M. Selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengizinkan peneliti untuk melakukan penelitian di lingkungan STP AMPTA Yogyakarta.
5. Dosen dan Karyawan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.
6. *Expert* dan Panelis yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu dalam melancarkan penelitian skripsi ini.

Semoga bantuan tersebut dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Esa. Peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pihak untuk perbaikan dalam penelitian berikutnya. Akhir kata peneliti ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 04 Juli 2023

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN i
HALAMAN MOTTO ii
HALAMAN PERSEMBAHAN v
KATA PENGANTAR vi
DAFTAR TABEL x
DAFTAR GAMBAR xi
ABSTRAK xii
ABSTRACT xiii
BAB I
PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 3
C. Batasan Masalah 3
D. Tujuan Penelitian 3
E. Manfaat Penelitian 4
BAB II
LANDASAN TEORI 6
A. Tinjauan Pustaka 6
1. Tepung *Mocaf* 6
2. *Cookies* 9
B. Kerangka Pemikiran 24
C. Penelitian Terdahulu 24
D. Hipotesis 27
BAB III
METODE PENELITIAN 28
A. Jenis Penelitian 28
B. Objek Penelitian 28
C. Teknik Pengambilan Sampel 29
1. Populasi 29
2. Sampel 29
D. Variabel Penelitian dan Indikator 30

E. Pendekatan Penelitian 29
1. Desain Eksperimen 29
2. Pelaksanaan Eksperimen 30
3. Proses Eksperimen 30
4. Tahap Penyelesaian Eksperimen 30
F. Metode Pengumpulan Data 30
1. Penilaian Subjektif 30
2. Kuisioner 32
3. Sumber Data 34
G. Metode Analisis Data 34
1. Uji Hedonik 34
2. Uji Inderawi 34
BAB IV
ANALISIS DAN PEMBAHASAN 37
A. Hasil Penelitian 37
1. Deskripsi Objek Penelitian 37
2. Tahap Pelaksanaan Eksperimen 38
3. Prosedur Pembuatan *Soft baked cookies* Tepung *Mocaf* 41
4. Proses Eksperimen 42
B. Karakteristik Panelis 55
C. Analisis Data 56
BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN 65
A. Kesimpulan 65
B. Saran 66

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Tepung *Mocaf* menurut SNI 7622-2011 7
Tabel 2.2 Syarat Mutu *Cookies* menurut SNI 01-2975-1992 9
Tabel 2.3 Resep *Soft Baked Cookies* tepung *Mocaf*.....15
Tabel 3.1 Variabel Penelitian.....30
Tabel 3.2 Skala Hedonik.....33
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan *Soft Baked Cookies* Tepung *Mocaf*.....41
Tabel 4.2 Resep *Soft Baked Cookies* Tepung *Mocaf* Eksperimen I.....43
Tabel 4.3 Resep *Soft Baked Cookies* Tepung *Mocaf* Eksperimen II.....49
Tabel 4.4 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin 55
Tabel 4.5 Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia.....55
Tabel 4.6 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan/Aktivitas.....55
Tabel 4.7 Penilaian Aspek Rasa.....56
Tabel 4.8 Penilaian Aspek Tekstur 57
Tabel 4.9 Penilaian Aspek Aroma 58
Tabel 4.10 Penilaian Aspek Warna.....60
Tabel 4.11 Skor Rata-rata Penilaian Uji Inderawi 61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Menyangrai Tepung *Mocaf* 43
Gambar 4.2 Melelehkan mentega 44
Gambar 4.3 Tahap pencampuran mentega & gula 44
Gambar 4.4 Tahap memasukkan telur &vanilli 44
Gambar 4.5 Tahap memasukkan bahan kering 45
Gambar 4.6 Tahap pencampuran *chocochips* & kacang sangrai 45
Gambar 4.7 Tahap pendinginan adonan (*Ice Box Method*) 45
Gambar 4.8 Tahap pemanggangan 46
Gambar 4.9 *Soft Baked Cookies* Tepung *Mocaf* Eksperimen I 47
Gambar 4.10 Menyangrai Tepung *Mocaf* 50
Gambar 4.11 Melelehkan mentega 50
Gambar 4.12 Tahap pencampuran mentega & gula 50
Gambar 4.13 Tahap memasukkan telur &vanilli 51
Gambar 4.14 Tahap memasukkan bahan kering 51
Gambar 4.15 Tahap pencampuran *chocochips* & kacang sangrai 51
Gambar 4.16 Tahap pendinginan adonan (*Ice Box Method*) 52
Gambar 4.17 Tahap pemanggangan 52
Gambar 4.18 *Soft Baked Cookies* Tepung *Mocaf* Eksperimen II 53

ABSTRAK

Cookies merupakan sejenis kue kering yang rasanya manis, terbuat dari tepung terigu, mentega/*margarine*, gula halus, dan telur yang dicampur menjadi satu dan dicetak, ditata di atas loyang yang telah diolesi *margarine* kemudian dipanggang hingga matang. *Soft baked cookies* adalah kue kering dengan tekstur renyah di luar dan lembut di dalam, ketika digigit kue ini sedikit lengket pada bagian tengah karena adonan yang masih lembut. *Soft baked cookies* tepung mocaf merupakan hasil modifikasi pangan untuk menambah nilai gizi dari cookies. Selain itu, *soft baked cookies* tepung *mocaf* dapat menjadi salah satu cara untuk menambah inovasi produk *pastry bakery* dengan menggunakan bahan pengganti terigu.

Penelitian berjenis eksperimen yang bertujuan menganalisis tingkat kualitas *soft baked cookies* tepung mocaf berdasarkan aspek rasa,tekstur,aroma,dan warna yang diujikan kepada 20 responden. Metode analisis data yang digunakan adalah uji hedonik dan uji inderawi dengan 4 tingkatan penilaian (Sangat Suka, Suka,Kurang Suka, Tidak Suka)

Hasil dari penelitian, setelah dilakukan experimen serta pengumpulan data Berdasarkan uji inderawi didapat bahwa produk *soft baked cookies* tepung *mocaf* disukai oleh panelis dalam aspek rasa,tekstur,aroma dan warna. Dalam aspek rasa *soft baked cookies* tepung *mocaf* memiliki nilai cukup tinggi yaitu dengan rata-rata 3,6. pada aspek tekstur memiliki nilai yang cukup rendah yaitu dengan rata-rata 3,25. pada aspek aroma memiliki nilai dengan rata-rata 3,4. Serta pada aspek warna memiliki nilai dengan rata-rata 3,45 dan uji hedonik terhadap *soft baked cookies* tepung *mocaf* memiliki nilai rata- rata sebesar 3,42 dinyatakan inovasi tepung *mocaf* sebagai tepung terigu dapat diterima oleh masyarakat. Sehingga dapat disimpulkan bahwa tepung *mocaf* dapat digunakan sebagai bahan pembuatan *soft baked cookies* dan tingkat kesukaan panelis baik terhadap *soft baked cookies* ditinjau dari aspek rasa,tekstur,aroma dan warna.

Kata Kunci : *Soft baked cookies, Tepung Mocaf,* Inovasi

ABSTRACT

Cookies is a type of dry cake that tastes sweet, made from flour, butter/margarine, powdered sugar, and eggs which are mixed together and molded, arranged on a baking sheet that has been smeared with margarine and then baked until cooked. Soft baked cookies are pastries with a crunchy texture on the outside and soft on the inside, when you bite into these cookies a little sticky in the middle because the dough is still soft. Mocaf flour soft baked cookies are the result of food modification to increase the nutritional value of cookies. In addition, mocaf flour soft baked cookies can be a way to add innovation to bakery pastry products by using flour substitutes.

This research is an experimental type which aims to analyze the quality level of mocaf flour soft baked cookies based on the aspects of taste, texture, aroma, and color which were tested on 20 respondents. The data analysis method used is the hedonic test and sensory test with 4 levels of assessment (Highly Like, Like, Dislike, Dislike)

The results of the study, after conducting experiments and data collection. Based on sensory tests, it was found that the panelists liked the mocaf flour soft baked cookies product in terms of taste, texture, aroma and color. In terms of the taste of soft baked cookies, mocaf flour has a fairly high score with an average of 3.6. on the aspect of texture has a fairly low value with an average of 3.25. on the aspect of aroma has a value with an average of 3.4. As well as on the color aspect it has an average value of 3.45 and the hedonic test on mocaf flour soft baked cookies has an average value of 3.42 which states that the innovation of mocaf flour as wheat flour is acceptable to the public. So it can be concluded that mocaf flour can be used as an ingredient for making soft baked cookies and the panelist's level of preference for soft baked cookies is good in terms of taste, texture, aroma and color aspects.

Keywords: Soft baked cookies, Mocaf Flour, Innovation

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki keanekaragaman wisata dan kekayaan budaya di setiap masing-masing daerah. Adanya keragaman dan kekayaan tersebut menjadikan sektor pariwisata di Indonesia sebagai sektor unggulan yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Sektor ini memberikan peluang bergeraknya berbagai kegiatan ekonomi masyarakat, termasuk diantaranya industri bidang kuliner, mengingat bidang tersebut merupakan bagian dari atraksi wisata budaya yang mampu mengintegrasikan berbagai dimensi pada skala nasional,regional,dan global.

Wisata kuliner adalah bentuk kegiatan berwisata yang menawarkan aktivitas bepergian ke suatu daerah atau tempat yang menyajikan makanan khas dalam rangka mendapatkan pengalaman baru mengenai kuliner (Hall dan Mitchell, 2001:79, dalam Sari, 2013). Menurut Seogiarto (2018:41), kuliner merupakan tempat yang menyajikan berbagai olahan makan sehingga pengunjung mendapatkan pengalaman yang baru mengenai kuliner. Wisata kuliner menjadi salah satu wisata unggulan contohnya di Kota Yogyakarta karena berkarakteristik *urban tourism*. Wisata kuliner yang ada di kota Yogyakarta, meliputi; Angkringan Kopi Jos, Lesehan Malioboro, Gudeg Wijilan,Bakmi Jawa, Kipo, dan Bakpia. Adapun produk kuliner yang diminati oleh masyarakat yaitu produk *pastry & bakery* yang digunakan untuk camilan, baik sebagai snack harian maupun oleh-oleh. Salah satu produk *pastry* yaitu *cookies.*

Cookies merupakan sejenis kue kering yang rasanya manis, terbuat dari tepung terigu, mentega/*margarine*, gula halus, dan telur yang dicampur menjadi satu dan dicetak, ditata di atas loyang yang telah diolesi *margarine* kemudian dipanggang hingga matang (Sutomo,2008:25). *Cookies* berbeda dengan roti karena *cookies* mengandung lemak lebih tinggi, sehingga menghasilkan *cookies* yang renyah dan garing. Fungsi lemak dalam pembuatan *cookies* yaitu sebagai pelarut gula, memperkaya rasa, memperkilau permukaan *cookies* dan menjadikan kue empuk dan tahan lama (Paran, 2008:22). Sedangkan definisi *soft baked cookies* menurut Azalia (2020:64) adalah kue kering dengan tekstur renyah di luar dan lembut di dalam, ketika digigit kue ini sedikit lengket pada bagian tengah karena adonan yang masih lembut. Pengembangan olahan *cookies* modifikasi tanpa tepung terigu sudah beragam saat ini ialah modifikasi tepung terigu dengan tepung *mocaf* (*modified cassava flour*), tepung ubi, dan sebagainya. Pada penelitian ini menggunakan penggantian tepung terigu menjadi tepung *mocaf.*

Tepung *mocaf* dikenal sebagai tepung singkong alternatif pengganti terigu. Kata *mocaf* merupakan singkatan dari *modified cassava flour* yang berarti karakter yang berbeda dengan tepung ubi kayu biasa dan *mocaf.* Tepung tapioka memiliki kelebihan yaitu mempunyai kandungan protein yang tinggi dibanding dengan tepung *mocaf.* Tepung *mocaf* merupakan pati dari singkong sehingga kandungan proteinnya sudah berkurang. Secara umum proses pembuatan tepung *mocaf* meliputi tahap-tahap penimbangan pengupasan, pemotongan, perendaman (fermentasi), dan pengeringan. Dalam

upaya penggunaan tepung *mocaf*, maka perlu diaplikasikan pada produk pangan dan juga perlu dilakukan penganekaragaman dalam pengolahannya.

Alasan pembuatan *soft baked cookies* dengan penambahan tepung *mocaf* adalah dapat dimanfaatkan sebagai alternatif olahan pangan pada *cookies* . Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **"Eksperimen Pembuatan *Soft Baked Cookies* Dengan Menggunakan Tepung *Mocaf* "**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas maka rumusan masalah yang ditentukan oleh peneliti antara lain :

1. Apakah penggunaan 100% tepung *mocaf* dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *soft baked cookies*?
2. Bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap *soft baked cookies* tepung *mocaf* ditinjau dari segi rasa,tekstur,aroma,dan warna?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti memberi batasan masalah bagaimanakah pembuatan *soft baked cookies* dengan menggunakan tepung *mocaf.*

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui apakah tepung mocaf dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *soft baked cookies*

3. Untuk mengetahui bagaimanakah respon panelis terhadap *soft baked cookies* tepung *mocaf* ditinjau dari segi rasa,tekstur,aroma,dan warna?

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

   a. Bagi Peneliti

      Penelitian ini diharapkan bermanfaat sebagai akses untuk menambah wawasan serta motivasi bagi penulis untuk mendapatkan ilmu sebanyak-banyaknya.

   b. Bagi Lembaga STP AMPTA Yogyakarta

      Dengan adanya penlitian eksperimen ini diharapkan dapat dijadikan motivasi dan masukkan untuk pengembangan kreatifitas baru bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian eksperimen

2. Manfaat Praktis

   a. Bagi Masyarakat

      Adanya penelitian ini diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan tepung mocaf sebagai bahan dasar pembuatan makanan, salah satunya adalah dalam pembuatan soft baked cookies. Sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis bagi petani singkong ataupun bagi penjualnya. Selain itu dapat menambah inovasi pada pengolahan makanan.

a. Bagi dunia kuliner

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi bagi pelaku usaha *bakery/pastry* rumahan sehingga bisa mengerti tentang pengolahan penganekaragaman makanan yang menggunakan tepung *mocaf*.