

SUBSTITUSI TEPUNG PORANG PADA OLAHAN *COOKIES* SEHAT

Oleh

Ni Putu Ragita Cahya Wicaksani, NIM. 1915081032

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui; 1) formula yang digunakan dalam pembuatan *cookies* semprit substitusi tepung porang dan 2) kualitas *cookies* semprit substitusi tepung porang. Penelitian ini menggunakan metode pre-experimental dengan mengadaptasi model *one-shot case study*. Terdapat 20 orang panelis yang dilibatkan dalam penelitian ini yang terdiri dari 4 orang dosen di program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner (PVSK), Universitas Pendidikan Ganesha, dan 16 orang guru kuliner di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Para panelis dipilih dengan menggunakan teknik *totally sampling*. Data dikumpulkan dengan menggunakan teknik observasi. Adapun instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu; lembar observasi. Data yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis dengan menggunakan uji *t* khususnya one sample *t-test*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa; 1) formula yang digunakan untuk membuat *cookies* semprit dengan menggunakan 80% substitusi tepung porang dan 20% tepung terigu, dengan formulasi 200-gram tepung porang, 50- gram tepung terigu, 200-gram margarine, 150-gram gula halus, 25-gram susu bubuk, 25-gram maizena, ¼ sdt vanili bubuk; 2) kualitas *cookies* semprit pada kategori baik ditinjau dari tiga aspek yaitu; nilai *t*-hitung sebesar 20 dimana *t*-tabel sebesar 2,110 dan nilai efektivitas size adalah 1,0 (baik) untuk tekstur; nilai *t*-hitung sebesar 19,47 dimana *t*-tabel sebesar 2,110 dengan nilai efektivitas size 0,97 (baik) untuk warna; dan nilai *t*-hitung sebesar 20 dimana *t*-tabel sebesar 2,110 dengan nilai efektivitas size sebesar 1,0 (baik).

Kata Kunci: Tepung porang, *Cookies* Sehat, *Cookies* semprit.

SUBSTITUTION OF PORANG FLOUR IN PROCESSED HEALTHY COOKIES

By

**Ni Putu Ragita Cahya Wicaksani, NIM. 1915081032 Department of
Industrial Technology**

ABSTRACT

This study aims to know; 1) the formula used in making porang flour substitution syringe cookies and 2) the quality of porang flour substitution syringe cookies. This study used a pre-experimental method by adapting a one-shot case study model. There were 20 panelists involved in this study consisting of 4 lecturers in the Culinary Arts Vocational Education (PVSK) study program, Ganesha University of Education, and 16 culinary teachers in Vocational High Schools (SMK). The panelists were selected using totally sampling technique. Data were collected using observation techniques. The instruments used in this study are; observation sheet. The data that has been collected is then analyzed using a t-test, especially one sample t-test. The results showed that; 1) The formula used to make syringe cookies using 80% porang flour and 20% wheat flour, with a formulation of 200-grams porang flour, 50-grams wheat flour, 200-grams margarine, 150-grams refined sugar, 25-grams milk powder, 25-grams cornstarch, 1/4 tsp vanilla powder; 2) The quality of syringe cookies in the good category in terms of three aspects, namely; t-count value is 20 where t-table is 2.110 and size effectiveness value is 1.0 (good) for texture; t-count value of 19.47 where t-table is 2.110 with effectiveness value of size 0.97 (good) for color; and t-count value of 20 where t-table is 2.110 with effectiveness size value of 1.0 (good).

Keywords: Porang flour, Healthy Cookies, Syringe cookies.