

**PENGGUNAAN TEPUNG TALAS BOGOR (*Colocasia
Esculenta (L.) Schott*) SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI
PADA *COOKIES* KACANG**



OLEH

JIHAN NAILIL KUMALA

NIM. 1715011021

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2024



**PENGGUNAAN TEPUNG TALAS BOGOR (*Colocasia
Esculenta (L.) Schott*) SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI
PADA *COOKIES* KACANG**

SKRIPSI

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan Program
Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

OLEH

JIHAN NAILIL KUMALA

NIM. 1715011021

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2024

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN
SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR
SARJANA PENDIDIKAN**

Menyetujui

Pembimbing I



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197103031997032001

Pembimbing II



Ni Made Surijni, S.Pd., M.Par.
NIP. 197212072002123003

Skripsi oleh Jihan Nailil Kumala
Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada

Hari : Selasa

Tangga; : 23 Januari 2024

Dewan Penguji,



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

(Ketua)



Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197403162006042001

(Anggota)



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197103031997032001

(Anggota)



Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.
NIP. 197212072002123003

(Anggota)



Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana Pendidikan

Pada :

Hari : Selasa
Tanggal : 26 MAR 2024



Mengetahui,

Ketua Ujian,

A handwritten signature in blue ink, belonging to Made Windu Antara Kesiman.

Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP. 198211112008121001

Sekretaris Ujian,

A handwritten signature in blue ink, belonging to Dr. Dra. Risa Panti Ariani.

Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 196504191990032001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



A handwritten signature in blue ink, belonging to Dr. Kadek Rihendra Dantes.

Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T.
NIP. 197912012006041001

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penyusun panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat Rahmat-Nya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Penggunaan Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta (L.) Schott*) sebagai Bahan Substitusi pada Cookies Kacang”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana Pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

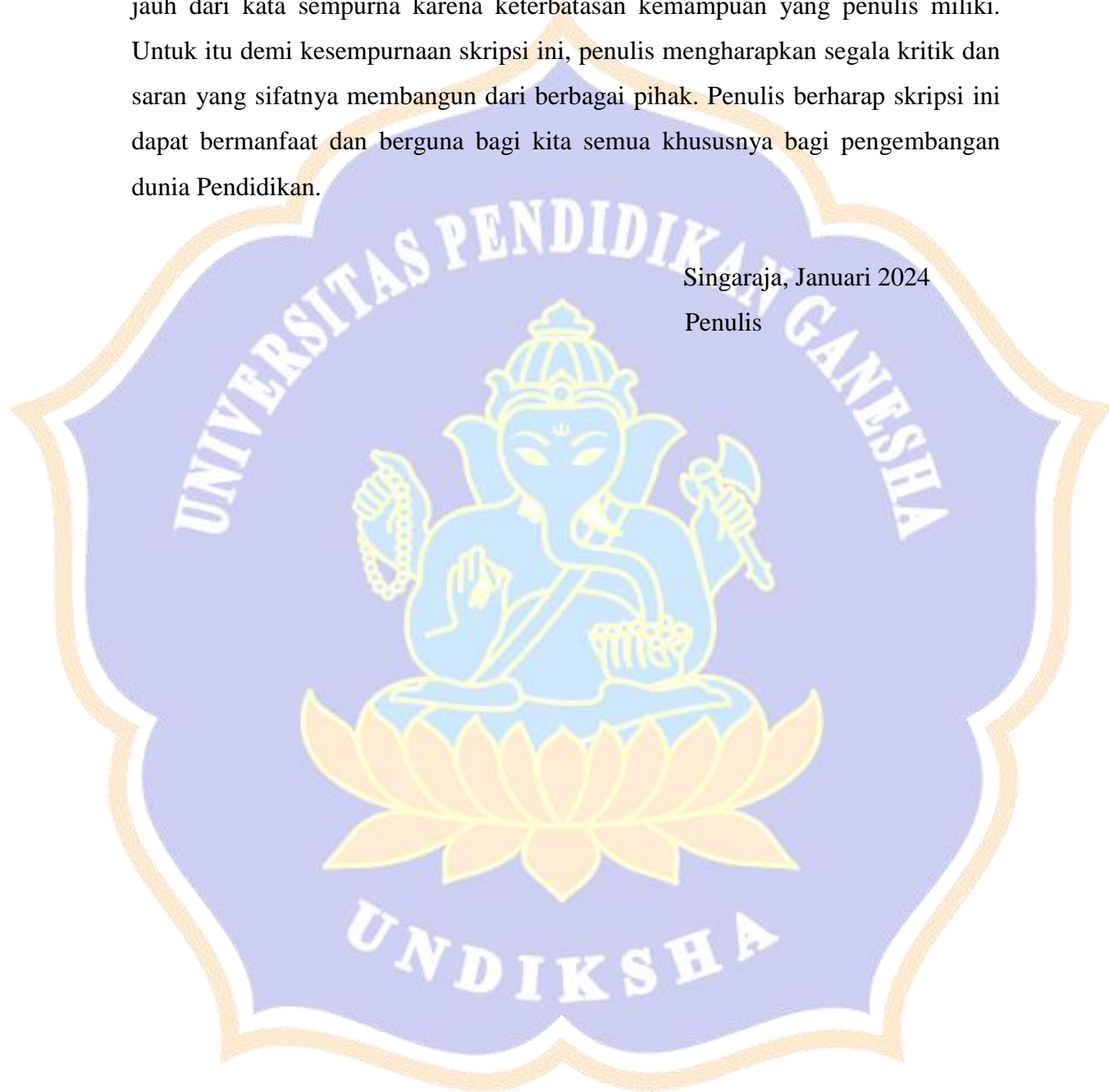
1. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D., selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par., selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji I atas arahan, motivasi, dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji II atas arahan, motivasi, dan dukungan yang diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Bapak dan Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.

9. Guru Tata Boga SMKN 2 Singaraja yang telah bersedia menjadi panelis dalam penelitian ini.
10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik dan saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya bagi pengembangan dunia Pendidikan.

Singaraja, Januari 2024

Penulis



**PENGGUNAAN TEPUNG TALAS BOGOR (*Colocasia Esculenta (L.) Schott*)
SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI PADA COOKIES KACANG**

Oleh

Jihan Nailil Kumala, NIM 1715011021

Jurusan Pendidikan Teknologi Industri

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

ABSTRAK

Studi ini bertujuan guna mengetahui perbedaan antara penambahan tepung talas Bogor sebanyak 75% dan 100% pada pembuatan cookies kacang diamati dari aspek warna, bentuk, tekstur, aroma, dan rasa. Studi ini termasuk dalam jenis penelitian pre-experimental. Dalam studi ini menggunakan uji Organoleptik, panelis yang diambil sebanyak 17 orang yang terdiri atas 4 orang dosen tata boga dan 13 orang guru SMKN 2 Singaraja. Teknik analisis data dalam studi ini dilaksanakan dengan dua cara yaitu; analisis data secara deskriptif dan analisis data inferensial. Teknik analisis data inferensial dilakukan dengan melakukan uji-t. Temuan studi berdasarkan uji-t menampilkan kalau (1) terdapat perbedaan antara substitusi tepung talas Bogor sebanyak 100% dengan 75% terhadap kualitas cookies kacang dilihat dari aspek warna, (2) tidak terdapat perbedaan antara substitusi tepung talas Bogor sebanyak 100% dengan 75% terhadap kualitas cookies kacang dilihat dari aspek bentuk, (3) terdapat perbedaan antara substitusi tepung talas Bogor sebanyak 100% dengan 75% terhadap kualitas cookies kacang dilihat dari aspek tekstur, (4) terdapat perbedaan antara substitusi tepung talas Bogor sebanyak 100% dengan 75% terhadap kualitas cookies kacang dilihat dari aspek aroma, dan (5) terdapat perbedaan antara substitusi tepung talas Bogor sebanyak 100% dengan 75% terhadap kualitas cookies kacang dilihat dari aspek rasa. Kesimpulan studi ini ialah adanya perbedaan antara penambahan tepung talas Bogor sebanyak 75% dan 100% pada pembuatan cookies kacang ditinjau dari aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa. Sedangkan dari aspek bentuk tak dapat dilakukan sebab hasil penilaian panelis mendapat skor yang sama, sehingga perhitungan uji t-test tidak dapat dilakukan. Jadi didapatkan hasil yakni tidak terdapat perbedaan antara substitusi tepung talas Bogor sebanyak 100% dengan 75% terhadap kualitas cookies kacang dilihat dari aspek bentuk.

Kata-kata kunci : *cookies* kacang; tepung talas Bogor; uji organoleptik

DAFTAR ISI

HALAMAN

KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR BAGAN.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	6
1.3. Pembatasan Masalah	6
1.4. Rumusan Masalah	6
1.5. Tujuan Penelitian	7
1.6. Manfaat Penelitian	7
1.6.1. Manfaat Teoritis.....	7
1.6.2. Manfaat Praktis	7
BAB II KAJIAN TEORI.....	8
2.1. Definisi Substitusi	8
2.2. Talas Bogor	8
2.3. Tepung Talas Bogor.....	11
2.4. Karakteristik Tepung Talas Bogor	15
2.5. Tepung Terigu	16
2.6. Kandungan Tepung Terigu Protein Rendah dan Tepung Talas Bogor.....	17
2.7. <i>Cookies</i> Kacang.....	18
2.7.1. Bahan Pembuatan <i>Cookies</i> Kacang	20

2.7.2.	Peralatan dalam Pembuatan <i>Cookies</i> Kacang	23
2.7.3.	Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Kacang	24
2.7.4.	Kriteria <i>Cookies</i> Kacang	26
2.8.	Uji Organoleptik	28
2.8.1.	Warna	30
2.8.2.	Bentuk	31
2.8.3.	Tekstur	31
2.8.4.	Aroma	31
2.8.5.	Rasa	31
2.9.	Kajian Hasil Penelitian yang Relevan	32
2.10.	Kerangka Berpikir	37
2.11.	Hipotesis Penelitian	38
BAB III METODE PENELITIAN		40
3.1.	Tempat dan Waktu Penelitian	40
3.2.	Rancangan Penelitian	40
3.3.	Prosedur Penelitian	42
3.4.	Variabel Penelitian	44
3.5.	Definisi Operasional Variabel	45
3.6.	Metode Pengumpulan Data	47
3.7.	Instrumen Penelitian	48
3.8.	Analisis Data	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		55
4.1.	Deskripsi Data	55
4.2.	Hasil Penelitian	56

4.2.1.	Perbedaan Hasil Uji Panelis Terhadap Cookies Kacang Substitusi Tepung Talas Bogor antara Formulasi 100% dengan Formulasi 75%	57
4.2.2.	Uji Prasyarat.....	58
4.2.3.	Uji Hipotesis	61
4.2.4.	Rekap Hasil Penelitian	73
4.3.	Pembahasan.....	75
BAB V PENUTUP.....		81
5.1.	Rangkuman	81
5.2.	Simpulan	84
5.3.	Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....		86
LAMPIRAN.....		89
RIWAYAT HIDUP.....		140
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN		141



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.2 Kandungan Tepung Terigu Protein Rendah dan Tepung Talas Bogor.	17
Tabel 2.3 Syarat Kue Kering Menurut SNI No. 01-2973-1992.....	27
Tabel 2. 4 Karakteristik Kualitas Cookies Kacang	28
Tabel 3.1 Resep Dasar.....	42
Tabel 3.2 Resep Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Talas Bogor.....	43
Tabel 3.3 Skala Mutu Hedonik dan Numerik	49
Tabel 3.4 Lembar Uji kualitas Cookies Kacang Substitusi Tepung Talas Bogor.	49
Tabel 3.5 Tolak Ukur Uji Kualitas Cookies Kacang Substitusi Tepung Talas Bogor	50
Tabel 3.6 Acuan Pengambilan Keputusan	54
Tabel 4.1 Tabulasi Hasil Uji Panelis.....	56
Tabel 4.2 Perbedaan Hasil Uji Panelis.....	58
Tabel 4. 3 Uji Normalitas.....	58
Tabel 4.5 Uji Korelasi Warna	61
Tabel 4.6 Uji Korelasi Bentuk	64
Tabel 4.7 Uji Korelasi Tekstur.....	66
Tabel 4.8 Uji Korelasi Aroma.....	68
Tabel 4.9 Uji Korelasi Rasa	71
Tabel 4.10 Rata-Rata Skor Penilaian Panelis.....	74
Tabel 4.11 Hasil Perhitungan Uji-t	74
Tabel 4. 12 Rata-rata Skor Perhitungan Panelis Formulasi 100% dan Formulasi 75%.....	79

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	37
Bagan 3.1 Pola Desain One – Shot Case Study	41
Bagan 3.2 Rancangan Penelitian.....	41



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Talas Bogor	9
Gambar 2.2 Tepung Talas Bogor	12
Gambar 2.3 Cookies Kacang.....	20



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Alat yang Digunakan untuk Membuat Cookies Kacang	90
Lampiran 2. Bahan-bahan Pembuatan Cookies Kacang	92
Lampiran 3. Proses Pembuatan Cookies Kacang.....	93
Lampiran 4. Sampel Cookies Kacang.....	95
Lampiran 5. Lembar Observasi.....	96
Lampiran 6. Surat Peminjaman Laboratorium Produksi.....	100
Lampiran 7. Surat Peminjaman Alat.....	101
Lampiran 8. Surat Permohonan Pengambilan Data	102
Lampiran 9. Instrumen Penelitian	103
Lampiran 10. Lembar Uji Kualitas	105
Lampiran 11 Surat Telah Melaksanakan Penelitian.....	139

