

**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

# USE OF BOGOR TALAS FLOUR (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) AS A SUBSTITUTION INGREDIENT IN BEAN COOKIES

By

Jihan Nailil Kumala, NIM 1715011021

Department of Industrial Technology Education

Family Welfare Education Study Program

## **Abstract**

*This study aims to determine the difference between adding 75% and 100% Bogor taro flour in making peanut cookies, observing the aspects of color, shape, texture, aroma and taste. This study is included in the type of pre-experimental research. In this study using Organoleptic tests, 17 panelists were selected, consisting of 4 culinary lecturers and 13 teachers at SMKN 2 Singaraja. The data analysis technique in this study was carried out in two ways, namely; descriptive data analysis and inferential data analysis. The inferential data analysis technique is carried out by conducting a t-test. The study findings based on the t-test show that (1) there is a difference between 100% and 75% substitution of Bogor taro flour for the quality of peanut cookies in terms of color, (2) there is no difference between 100% and 75% substitution of Bogor taro flour for the quality of peanut cookies in terms of shape, (3) there is a difference between 100% and 75% substitution of Bogor taro flour for the quality of peanut cookies in terms of texture, (4) there is a difference between 100% and 75% substitution of Bogor taro flour for the quality of peanut cookies in terms of scent, and (5) there is a difference between 100% and 75% substitution of Bogor taro flour for the quality of peanut cookies in terms of taste. The conclusion of this study is that there is a difference between the addition of 75% and 100% Bogor taro flour in making peanut cookies in terms of the aspects of color, texture, scent and taste. Meanwhile, from the aspect of shape, this cannot be done because the results of the panelists' assessments received the same score, so the t-test calculation cannot be carried out. So the results obtained were that there was no difference between 100% and 75% substitution of Bogor taro flour for the quality of peanut cookies in terms of shape.*

**Key words:** *Bogor taro flour, peanut cookies, organoleptic test*