

**TUGAS AKHIR**  
**PENGGUNAAN TEPUNG TALAS DAN TEPUNG PORANG**  
**SEBAGAI BAHAN PENAMBAHAN PADA PEMBUATAN**  
***COOKIES CHOCOLATE***

Diajukan sebagai salah satu persyaratan  
untuk memperoleh gelar Ahli Madya



**Disusun oleh**

**PUTRI NURHAYATI**

**NIM : 19071049**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**

**JAKARTA**

**2022**

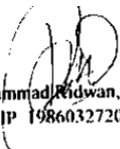
## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Talas Dan Tepung Porang Sebagai Bahan Penambahan Pada Pembuatan *Cookies Chocolate*  
Penulis : Putri Nurhayati  
NIM : 19071049  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Selasa tanggal 26 Juli 2022.

Disahkan oleh :

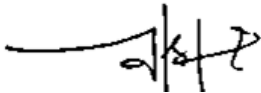
Ketua Penguji,



Muhammad Ridwan, S.Ikom, MM.  
NIP. 198603272019031013

Muhammad Ridwan, S.Ikom, MM.  
NIP. 198603272019031013

Anggota 1



Ratih Titik Haryati, S.Pd, M.Si.  
NIDN. 0601068604

Anggota 2



Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc.  
NIP.198709082019031006

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E,MM  
NIP. 198103052008122001

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Talas Dan Tepung Porang Sebagai Bahan Penambahan Pada Pembuatan *Cookies Chocolate*

Penulis : Putri Nurhayati

NIM : 19071049

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 26 Juli 2022

Pembimbing I



Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc.

NIP.198709082019031006

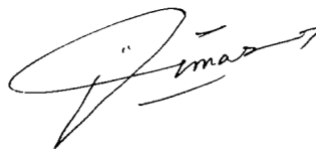
Pembimbing II



Linda Ratnawiasih, S.Pd

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.

NIP. 198402032019031005

## **PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Putri Nurhayati

NIM : 19071049

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Penggunaan Tepung Talas Dan Tepung Porang Sebagai Bahan Penambahan Pada Pembuatan *Cookies* Chocolate adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 26 Juli 2022

Yang menyatakan,



Putri Nurhayati

NIM : 19071049

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Putri Nurhayati

NIM :19071049

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Penggunaan Tepung Talas Dan Tepung Porang Sebagai Bahan Penambahan Pada Pembuatan *Cookies* Chocolate beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 26 Juli 2022

Yang menyatakan,



Putri Nurhayati

NIM : 19071049

## ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Talas dan Tepung Porang Sebagai  
Bahan Penambahan Pada Pembuatan *Cookies Chocolate*  
Penulis : Putri Nurhayati  
Pembimbing I : Asriadi Masnar  
Pembimbing II : Linda Ratnawiasih

*Cookies are snacks that are quite liked by the community and food products that are dried by roasting, currently wheat flour is not only the main ingredient in making cookies. Many other local food ingredients that contain nutritional value and can be used as basic ingredients for making cookies, one of which is by using taro flour and porang flour. The purpose of this study was to determine the differences in the characteristics of cookies that have been added with taro flour so as to obtain good characteristics and quality of cookies. The method to be used is a completely randomized design using 3 different experiments, namely wheat flour: taro flour: porang flour, treatment X = 100% wheat flour, treatment Y = 50%: 25%: 25%, and treatment Z = 50% : 30% ; 20%. The results of this study indicate that treatment Z = 50%: 30%; 20% in terms of color, taste, and aroma are preferred by the panelists.*

**Keywords:** *Cookies, Taro Flour, Porang Flour, Wheat Flour*

*Cookies* merupakan makanan selingan yang cukup disukai masyarakat dan produk makanan yang dikeringkan dengan melalui cara pemanggangan, saat ini tepung terigu tidak hanya menjadi bahan utama dalam pembuatan *Cookies* saja. Banyak bahan pangan lokal lain yang mengandung nilai gizi dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan *Cookies* salah satunya adalah dengan memanfaatkan tepung talas dan tepung porang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan pada karakteristik *Cookies* yang telah ditambahkan tepung talas sehingga memperoleh karakteristik dan kualitas *Cookies* yang baik. Metode yang akan digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap dengan menggunakan 3 kali percobaan yang berbeda yaitu tepung terigu : tepung talas : tepung porang, perlakuan X = 100% tepung terigu, perlakuan Y= 50% : 25% : 25%, dan perlakuan Z = 50% : 30% ; 20%. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa perlakuan Z = 50% : 30% ; 20% di dalam aspek warna, rasa, dan aroma lebih disukai oleh panelis.

**Kata kunci:** *Cookies, Tepung Talas, Tepung porang, Tepung Terigu*

## **PRAKATA**

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tugas akhir ini penulis susun untuk memenuhi salah satu persyaratan akademik guna menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Adapun judul penulisan tugas akhir ini adalah **“PENGUNAAN TEPUNG TALAS DAN TEPUNG PORANG SEBAGAI BAHAN PENAMBAHAN PADA PEMBUATAN COOKIES CHOCOLATE”** Penulis berharap tugas akhir ini dapat membantu mahasiswa/i dalam mengetahui teori yang di dapat selama perkuliahan.

Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, motivasi, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Tripi Rose Kartika, S.E., M.M. Selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E., M.M. Selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
3. Bapak Dimas Pinandoyo, S.Si. M.Si. Selaku Kaprodi D3 Seni Kuliner.
4. Bapak Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc. Selaku pembimbing 1 yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan kepada penulis sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan.
5. Ibu Linda Ratnawiasih, S.Pd Selaku pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan kepada penulis sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan.
6. Seluruh Struktural dan Dosen Pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, terutama dosen pengajar Program Studi Seni Kuliner yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama perkuliahan serta seluruh Staf Administrasi Jurusan Pariwisata yang telah membantu penulis dalam pengurusan administrasi selama perkuliahan.
7. Keluarga tercinta khususnya kedua orang tua saya Bapak Yulizar, Ibu Alm. Partini, Bang bili dan Dava Nugrafitra yang selalu memberikan

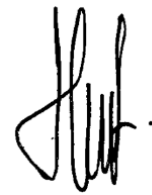
dukungan, semangat, motivasi dan doa kepada penulis, baik moral maupun materil sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik.

8. Teman-teman yang telah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
9. Semua pihak yang telah memberikan dukungan dan membantu dalam penulisan tugas akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Semoga Allah SWT melimpahkan rahmat-Nya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran untuk kesempurnaan laporan tugas akhir ini. Semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Jakarta , 26 Juli 2022

Penulis,



Putri Nurhayati

NIM. 19071049



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME</b> .....	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vi</b>
<b>PRAKATA</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I</b> .....	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	3
C. Batasan Masalah .....	3
D. Rumusan masalah .....	3
E. Tujuan Masalah .....	4
F. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II</b> .....	<b>6</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
A. <i>Cookies Chocolate</i> .....	6
B. Tepung porang .....	7
C. Tepung Talas .....	9
D. Tepung Terigu .....	11
E. Pemanggangan .....	13
<b>BAB III</b> .....	<b>14</b>
<b>METODE PENELITIAN</b> .....	<b>14</b>
A. Objek/Data penulisan .....	14
B. Teknik Pengumpulan Data .....	15
C. Ruang Lingkup .....	19
D. Langkah Kerja .....	19
E. Pengelola dan Analisis Data .....	29
<b>BAB IV</b> .....	<b>30</b>
<b>PEMBAHASAN DAN HASIL</b> .....	<b>30</b>
A. Tahapan percobaan final .....	30
B. Uji Sensori Terhadap Produk <i>Cookies</i> .....	32
<b>BAB V</b> .....	<b>42</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>42</b>

**DAFTAR PUSTAKA.....44**  
**LAMPIRAN.....46**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Cookies</i> .....	5
Gambar 2 Tepung Porang.....	7
Gambar 3 Tepung Talas.....	9
Gambar 4 Tepung Terigu.....	11
Gambar 5 Diagram Alir.....	28

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Karakteristik Umbi Tepung Porang.....	8
Tabel 2 Kandungan Gizi Tepung Terigu .....	12
Tabel 3 Skala Penilaian.....	17
Tabel 4 Kriteria Penilaian Panelis.....	18
Tabel 5 Variabel <i>Cookies</i> .....	20
Tabel 6 Komposisi <i>Cookies</i> .....	20
Tabel 7 Penentuan Bilangan Acak .....	22
Tabel 8 <i>LayOut</i> Percobaan .....	23
Tabel 9 Alat Untuk Eksperimen.....	24
Tabel 10 Bahan Eksperimen .....	26
Tabel 11 Proses Pembuatan <i>Cookies</i> .....	30
Tabel 12 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna.....	33
Tabel 13 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur .....	35
Tabel 14 Uji Duncan Tekstur.....	36
Tabel 15 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa .....	37
Tabel 16 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma .....	39
Tabel 17 Uji Duncan Aroma.....	40