

**PENGARUH SUBSTITUSI UBI JALAR PUTIH TERHADAP KUALITAS
COOKIES PUTRI SALJU**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**ILMI SYUKRO RAMADHANNISA
NIM 19075165 /2019**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2023

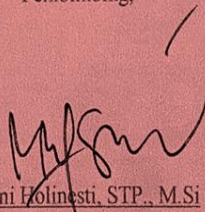
PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih Terhadap
Kualitas *Cookies* Putri Salju
Nama : Ilmi Syukro Ramadhannisa
NIM : 19075165
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2023

Disetujui Oleh:

Pembimbing,



Rahmi Holinesti, STP., M.Si
NIP. 19801009 200801 2014

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd, T
NIP. 19790727 2003 12 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Ilmi Syukro Ramadhannisa
NIM : 19075165

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih Terhadap Kualitas Cookies Putri Salju

Padang, November 2023

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Rahmi Holinesti, STP., M. Si

1.

Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M. Pd

2.

Anggota : Ezi Angraini, M.Pd

3.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ilmi Syukro Ramadhannisa
Nim : 19075165
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih Terhadap Kualitas Cookies Putri Salju.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, November 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S. Pd, M. Pd, T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan



Ilmi Syukro Ramadhannisa
NIM. 19075165

ABSTRAK

Ilmi Syukro Ramadhannisa, 2023.“Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih Terhadap Kualitas *Cookies* Putri Salju”, Skripsi : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi dengan semakin meningkatnya konsumsi terigu, dimana terigu berasal dari gandum yang diimpor. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu, bahan pangan lokal seperti ubi jalar putih dapat dimanfaatkan. Memanfaatkan pangan lokal dapat membuat inovasi baru *cookies* putri salju dengan menggunakan ubi jalar putih, serta untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap penggunaan bahan pangan lokal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi ubi jalar putih sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas *cookies* putri salju yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperiment*) dengan metode rancangan acak lengkap satu faktor. Jenis data yaitu data primer yang bersumber dari 3 orang panelis ahli dengan mengisi format uji organoleptik. Data yang diperoleh ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan analisis varian (ANOVA), jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji Duncan. Substitusi ubi jalar putih berpengaruh terhadap kualitas bentuk (bulan sabit dan seragam), tekstur (rapuh) dan rasa (khas ubi jalar putih) dan hasil uji kualitas *cookies* putri salju ubi jalar putih terbaik yaitu terdapat pada perlakuan X3 dengan substitusi ubi jalar putih sebanyak 45%.

Kata Kunci: Ubi Jalar Putih, *Cookies* Putri Salju, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur diucapkan kehadiran Allah SWT yang telah senantiasa menganugerahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih Terhadap Kualitas Cookies Putri Salju”**. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Penulis menyadari banyaknya kekurangan yang terjadi dalam penulisan skripsi ini sehingga tidak sedikit bantuan yang didapatkan dari berbagai pihak terkait untuk menyelesaikan segala kekurangan tersebut. Untuk itu, dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M. Pd. T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Dosen Penasehat Akademik sekaligus selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, motivasi, membimbing dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini, semoga ibu selalu sehat dan dalam lindungan Allah SWT.
4. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Teristimewa Kepada Nenek Djusnalidar yang sudah membantu melancarkan dengan semua urusan penulis dengan do'a, Mama Yenni Yefrita yang selalu mendampingi penulis selama proses penyelesaian skripsi ini banyak dukungan yang tidak ternilai diberikan oleh mama dan menjadi sandaran terkuat dari kerasnya dunia, Papa Asyarli terimakasih selalu mendukung semua langkah penulis dan menjadi penyemangat penulis, terimakasih juga kepada kakak penulis Masythah Khairunnisa yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis dan kepada adik penulis Adiba Nafisah Mardliyah yang sedang berjuang menyelesaikan pendidikannya semangat untuk kita membahagiakan keluarga dunia dan akhirat, dan yang terkasih Rivaldo Jordan Nugroho yang telah memberikan semangat juga dukungan sampai proses penyelesaian skripsi ini.
6. Ucapan terima kasih Kepada sahabat dan teman seperjuangan.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu, keluarga, sahabat dan teman-teman berikan mendapatkan balasan dan keberkahan dari Allah SWT. Harapan penulis semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua orang yang membaca terutama bagi penulis sendiri.

Padang, 15 September 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	7
D. Rumusan Masalah.....	8
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian.....	9
BAB II KERANGKA TEORITIS.....	11
A. Kajian Teori	11
1. Pengertian <i>Cookies</i> Putri Salju.....	11
2. Resep Standar Pembuatan <i>Cookies</i> Putri Salju	12
3. Bahan Baku Pembuatan <i>Cookies</i> Putri Salju	13
4. Peralatan Pengolahan <i>Cookies</i> Putri Salju	18
5. Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Putri Salju	23
6. Kualitas <i>Cookies</i> Putri salju	24
7. Ubi Jalar Putih.....	27
B. Kerangka Konseptual	32
C. Hipotesis Penelitian.....	33
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	34
A. Jenis Penelitian	34
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	34
C. Objek Penelitian.....	34
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian.....	35
E. Jenis dan Sumber Data	36
1. Jenis Data	36
2. Sumber Data.....	37
F. Prosedur Penelitian	37
1. Tahap Persiapan	37
2. Tahap Pengolahan.....	41
3. Tahap Penilaian (Uji Organolektik).....	44

G. Rancangan Penelitian	44
H. Kontrol Validitas	46
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	46
J. Teknik Analisis Data	48
BAB IV PEMBAHASAN	50
A. Hasil Penelitian	50
B. Pembahasan.....	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	77
A. Kesimpulan	77
B. Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Cookies</i> Putri Salju	12
Gambar 2. Tepung Terigu Kunci Biru	15
Gambar 3. <i>Margarine</i>	15
Gambar 4. Gula Halus.....	16
Gambar 5. Kuning Telur	16
Gambar 6. Kacang Halus	17
Gambar 7. Vanili	18
Gambar 8. Butter	18
Gambar 9. Cetakan <i>Cookies</i> Putri Salju.....	22
Gambar 10. Diagram Alir Proses Pengolahan Ubi Jalar Putih.....	32
Gambar 11. Kerangka Konseptual.	33
Gambar 12. Diagram Alir Pengolahan <i>Cookies</i> Putri Salju Ubi Jalar Putih	43
Gambar 13. Rata-Rata Kualitas Bentuk Bulan Sabit	51
Gambar 14. Rata-Rata Kualitas Bentuk Seragam	52
Gambar 15. Rata-Rata Kualitas Bentuk Rapi	54
Gambar 16. Rata-Rata Kualitas Warna Putih Kekuningan.....	55
Gambar 17. Rata-Rata Kualitas Aroma Harum.....	57
Gambar 18. Rata-Rata Kualitas Tekstur Rapuh	58
Gambar 19. Rata-Rata Kualitas Rasa Manis	60
Gambar 20. Rata-Rata Kualitas Rasa Khas Ubi Jalar Putih	61

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Resep Standar Pembuatan <i>Cookies</i> Putri Salju.....	12
Tabel 2. Kandungan Gizi Yang Terdapat Pada Ubi Jalar Putih	31
Tabel 3. Komposisi Bahan Pembuatan <i>Cookies</i> Putri Salju Ubi Jalar Putih	42
Tabel 4. Rancangan Penelitian	44
Tabel 5. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	48
Tabel 6. Analisis Varian <i>Cookies</i> Putri Salju Ubi Jalar Putih	48
Tabel 7. Analisis Varian Kualitas Bentuk Bulan Sabit.....	51
Tabel 8. Analisis Varian Kualitas Bentuk Seragam.....	53
Tabel 9. Analisis Varian Kualitas Bentuk Rapi.....	54
Tabel 10. Analisis Varian Kualitas Warna Putih Kekuningan	56
Tabel 11. Analisis Varian Kualitas Aroma Harum	57
Tabel 12. Analisis Varian Kualitas Tekstur Rapuh.....	59
Tabel 13. Uji Duncan Kualitas Tekstur Rapuh	59
Tabel 14. Analisis Varian Kualitas Rasa Manis.....	61
Tabel 15. Analisis Varian Rasa Khas Ubi Jalar Putih.....	62
Tabel 16. Uji Duncan Kualitas Rasa Khas Ubi Jalar Putih	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Petunjuk Pengisian Angket	84
Lampiran 2. Angket Penelitian	85
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian	88
Lampiran 4. Tabulasi Hasil Angket Penelitan	91
Lampiran 5. Uji Analisi Varian (ANAVA)	99
Lampiran 6. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	109
Lampiran 7. Surat Rekomendasi	110
Lampiran 8. Permohonan Pembimbing Skripsi	111
Lampiran 9. Surat Tugas Pembimbing	112
Lampiran 10. Surat Tugas Seminar	113
Lampiran 11. Surat Izin Penelitian	114
Lampiran 12. Surat Pengajuan Panelis	115

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies menjadi makanan ringan atau *snack* yang sering dikonsumsi masyarakat dari berbagai kalangan usia. Selain rasanya yang enak *cookies* juga memiliki tekstur yang mudah di konsumsi. Ada berbagai macam bentuk *cookies* tergantung dari bahan yang akan digunakan, salah satunya adalah *cookies* yang berbahan dasar tepung terigu yaitu *Cookies Putri Salju*.

Cookies putri salju adalah salah satu jenis *cookies short pastry* yang memiliki rasa yang gurih didalam dan manis diluar diperoleh dari balutan gula halus. Adonan *pastry* sendiri dibagi menjadi dua yaitu adonan rasa manis (*Sugar pastry*) contohnya nastar, bola nanas dan adonan rasa asin (*Short pastry*) contohnya kastengel, putri salju, bola keju” (Nurwahidah, 2014:19). *Cookies* putri salju umumnya memiliki ciri-ciri berbentuk bulan sabit, warna putih kekuningan, bertekstur rapuh, aroma harum dan memiliki rasa manis yang berasal dari gula. ”Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *cookies* putri salju sangatlah sederhana, sehingga masih dapat dipadukan dan dikreasikan dengan bahan tambahan lain, seperti coklat, kismis, chocochips dan sejenisnya” (Rista Adelia Devi Sundana, 2019).

Menurut Sopyani (2015) *cookies* putri salju terbuat dari tepung terigu protein rendah, telur, *margarine*, dan gula halus sebagai taburan bagian luar. Bahan bahan tersebut dicampur sehingga membentuk adonan.

Adonan kemudian digiling dengan rollpin dan dibentuk dengan menggunakan cetakan bulan sabit. Dinamakan *cookies* putri salju karena butiran gula halusnya nampak menyerupai butiran salju. *Cookies* ini banyak digemari oleh orang-orang karena rasanya yang enak, gurih dan dingin ketika mengigitnya.

Salah satu bahan pembuatan *cookies* putri salju adalah tepung terigu. Tepung terigu ini berfungsi untuk membentuk struktur *cookies* putri salju, Menurut Aptindo, 2021 “Tepung terigu terbuat dari gandum. Tepung terigu menjadi pilihan dengan pertimbangan kemampuan pembentukan glutennya ketika dicampur dengan cairan”. Tepung terigu terdiri dari beberapa jenis yang tergantung pada kandungan protein atau glutennya, yaitu hardflour (tepung terigu protein tinggi) dan medium flour (tepung terigu protein sedang).

Menurut Rista Adelia Devi Sundana (2019) Tepung terigu adalah bahan makanan yang diproduksi dengan menggunakan biji gandum yang tidak dapat tumbuh dengan baik di daerah Indonesia. Tepung terigu umumnya digunakan sebagai bahan dasar pembuat kue, mie dan roti. Konsumsi tepung terigu terus meningkat sejalan dengan tumbuhnya konsumsi mie instan, roti, biskuit dan kue. Hampir 95% makanan berbahan baku tepung terigu. Masyarakat Indonesia tidak menanam bahan baku tepung terigu yaitu gandum yang dikarenakan kondisi fisik di Indonesia memang tidak cocok untuk tanaman subtropis tersebut.

Indonesia memiliki tingkat permintaan yang tinggi terhadap tepung terigu, baik oleh industri atau rumah tangga. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) impor gandum di Indonesia terus meningkat setiap tahunnya, pada tahun 2021 total impor gandum sebesar 11,43 juta ton, meningkat 8,85% dari tahun 2020. Dibandingkan volume impor komoditas pangan strategis lainnya, volume impor gandum Indonesia menjadi yang terbesar. Oleh sebab itu perlu adanya terobosan baru dengan alternatif menggantikan atau *substitution* tepung terigu dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada di lingkungan sekitar untuk memproduksi makanan yang lebih bervariasi. Salah satu alternatif untuk mengurangi jumlah ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu dalam pembuatan *cookies* putri salju yaitu mensubstitusi tepung terigu dengan ubi jalar putih. Dikarenakan Indonesia kaya akan bahan yang berasal dari umbi-umbian seperti ubi jalar putih.

Ubi jalar mempunyai nama botania *Ipomoea batatas L. Lam.* salah satu bahan pangan jenis umbi umbian yang banyak ditemukan di Indonesia. Menurut Mirvanda (2017) “Ubi jalar masuk dalam kelompok tanaman yang banyak di budidayakan di Indonesia sebagai komoditas sumber karbohidrat setelah beras, singkong, gandum dan jagung”. Ubi jalar putih sangat mudah di dapatkan dari pada ubi jalar merah, dan ungu (Triyas, dkk 2021). Ubi jalar putih dapat dikenali dari warna kulitnya yang berwarna coklat dan bagian dalamnya berwarna putih dan memiliki tekstur yang mudah rapuh serta kandungan serat yang lebih tinggi dibanding

dengan jenis ubi jalar lainnya.

Ubi jalar putih merupakan produk pertanian yang mengandung karbohidrat dan kalori yang cukup, sumber 11 vitamin (A, C, B1 dan B2), mineral (Fe, P, Na, K, Zn, Cu dan Ca), protein, lemak dan serat kasar. Kandungan kimia ubi jalar per 100 gram mengandung air (68,5 gram), pati (27,9 gram), protein (1,8 gram), lemak (0,7 gram), kalori (123 kalori), serat kasar (1,2 gram), kadar gula dan sumber mineral yang cukup (Ersa Shafira, 2023). Ubi jalar memiliki kandungan air yang tinggi, sehingga kandungan bahan keringnya relatif rendah. Dalam sebuah ubi jalar kukus yang memiliki ukuran sedang, terkandung serat seberat 3,8 gram. Jumlah ini termasuk tinggi dan baik untuk pencernaan karena serat larut pektin sebesar 15-23% di dalamnya membuat perut lebih lama kenyang serta memperlambat gula dalam darah (cicik Novita, 2023). Kandungan bahan kering ubi jalar adalah 16-0%, sedangkan karbohidrat yang mengandung pati, gula, selulosa, hemiselulosa dan pektin sebesar 75-90% (Sutrisno, 2014).

Menurut data Badan Pusat Statistik Sumatera Barat (2022) jumlah panen ubi jalar di Sumatera Barat mencapai 125.200,65 ton pada tahun 2021. Ubi jalar cepat busuk jika dalam keadaan segar, karena hanya memiliki masa simpan yang relatif singkat, sehingga berpengaruh pada keterbatasan dalam pemanfaatannya. Salah satu cara mengatasi permasalahan ubi jalar yaitu dengan mengganti produk olahan siap makan yang lebih tahan lama. Namun produksi ubi jalar putih dalam jumlah yang

sangat besar ini belum dapat dimanfaatkan dengan baik di masyarakat. Ubi jalar putih biasanya digunakan sebagai kudapan atau jajanan pasar, seperti ubi jalar rebus, bakar, goreng, kripik, dan berbagai jenis kue basah dalam jumlah kecil. Di beberapa tempat di Indonesia, ubi jalar putih adalah bagian dari pokok yang dikukus, digoreng, atau dibakar. Untuk mengatasi hal ini, ubi jalar putih dapat diproses menjadi olahan yang tahan lama terutama pada proses pengolahan ubi jalar putih kukus yang mudah dicampur dengan bahan lain dan dapat meningkatkan nilai jualnya (Brotodjojo, 2013).

Produk olahan dari ubi jalar putih menjadi *cookies* putri salju ubi jalar putih akan lebih awet karena relatif tahan lama disimpan dan memerlukan ruang kecil untuk penyimpanannya. Pemanfaatan ubi jalar putih juga lebih fleksibel karena dapat digunakan sebagai bahan baku atau campuran (substitusi) tepung terigu dalam pengolahan berbagai jenis makanan, seperti roti, kue kering, kue basah, dan mie (Imam Santoso, dkk, 2016).

Penggunaan ubi jalar putih sebagai substitusi tepung terigu pada *cookies* putri salju dapat menambah keanekaragaman produk olahan pastry dari ubi jalar putih sekaligus dapat menambah nilai gizi serta menciptakan aneka ragam *cookies* dari hasil pertanian lokal. Tertera pada peraturan presiden No. 22 tahun 2009 pada pasal 1, yaitu:

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1)

menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Literatur terdahulu yang telah penulis baca pada penelitian Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan *Cookies* Putri Salju oleh Azizah Khairul, 2022. Menggunakan jenis penelitian eksperimen 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan yang hasil pada kualitas warna adalah ungu tua, namun warna yang dihasilkan *cookies* putri salju ubi jalar putih tidak berwarna ungu tua tetapi ungu tua kecoklatan yang di pengaruhi dari proses pemanggangan. Karena hal itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan penggunaan ubi jalar putih yang disubstitusi 15%, 30%,45% dari jumlah tepung terigu pada *cookies* putri salju.

Beberapa literatur yang sudah penulis baca juga belum ada yang menggunakan substitusi ubi jalar putih pada pembuatan *cookies* putri salju. Penulis melakukan pra penelitian terhadap penggunaan ubi jalar putih dengan hasil ubi jalar putih cocok digunakan sebagai bahan pembuatan *cookies* putri salju dengan presentase ubi jalar putih sebanyak 15%, 30%, dan 45 % dari jumlah tepung terigu yang digunakan pada pembuatan *cookies* putri salju. Karena *cookies* putri salju memiliki karakteristik tekstur yang rapuh dan ubi jalar putih tidak memilki kandungan gluten namun mengandung pektin sehingga dirasa cocok untuk penambahan tepung ubi jalar putih dalam olahan *cookies* putri salju.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Putih Terhadap Kualitas Cookies Putri Salju**”, dengan harapan bisa membuat inovasi baru dibidang makanan khususnya *cookies* serta untuk meningkatkan nilai guna dari ubi jalar putih dalam pembuatan produk pangan.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. *Cookies* putri salju merupakan makanan yang banyak digemari masyarakat Indonesia namun masih menggunakan tepung terigu sebagai bahan utamanya yaitu gandum yang sebagai bahan dasar terigu, gandum merupakan bahan impor dengan jumlah yang besar di Indonesia.
2. Sumatera Barat merupakan salah satu daerah penghasil ubi jalar terbanyak di Indonesia namun pemanfaatannya kurang bervariasi untuk olahan pastry.
3. Ubi jalar memiliki kandungan air yang tinggi, sehingga kandungan bahan keringnya relatif rendah dan umur simpan ubi jalar singkat jika masih dalam keadaan segar.
4. Belum adanya penelitian tentang pengaruh substitusi ubi jalar putih terhadap kualitas *cookies* putri salju.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka peneliti membatasi masalah pada penelitian yaitu pengaruh substitusi ubi jalar putih dengan komposisi yang bervariasi yaitu 15%, 30 %, dan 45% dari jumlah keseluruhan tepung terigu yang digunakan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada produk *cookies* putri salju.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah ditemukan di atas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah terdapat pengaruh substitusi ubi jalar putih sebanyak 15%, 30%, 45% terhadap kualitas bentuk *cookies* putri salju?
2. Apakah terdapat pengaruh substitusi ubi jalar putih sebanyak 15%, 30%, 45% terhadap kualitas warna *cookies* putri salju?
3. Apakah terdapat pengaruh substitusi ubi jalar putih sebanyak 15%, 30%, 45% terhadap kualitas aroma *cookies* putri salju?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi ubi jalar putih sebanyak 15%, 30%, 45% terhadap kualitas tekstur *cookies* putri salju?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi ubi jalar putih sebanyak 15%, 30%, 45% terhadap kualitas rasa *cookies* putri salju?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan di atas, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh substitusi ubi jalar putih sebanyak 15%, 30%,

45% terhadap kualitas bentuk *cookies* putri salju.

2. Mengetahui pengaruh substitusi ubi jalar putih sebanyak 15%, 30%, 45% terhadap kualitas warna *cookies* putri salju.
3. Mengetahui pengaruh substitusi ubi jalar putih sebanyak 15%, 30%, 45% terhadap kualitas aroma *cookies* putri salju.
4. Mengetahui pengaruh substitusi ubi jalar putih sebanyak 15%, 30%, 45% terhadap kualitas tekstur *cookies* putri salju.
5. Mengetahui pengaruh substitusi ubi jalar putih sebanyak 15%, 30%, 45% terhadap kualitas rasa *cookies* putri salju.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi penulis
 - a. Untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis serta mengaplikasikan ilmu ketatabogaan yang telah diperoleh selama perkuliahan.
 - b. Sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi S1 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bagi Mahasiswa Lain
 - a. Masukan bagi mahasiswa tata boga agar dapat memanfaatkan sumber daya alam dan diolah menjadi bahan baku untuk olahan makanan.
 - b. Menambah ilmu pengetahuan mahasiswa tata boga dalam

membuat produk *cookies* putri salju dari ubi jalar putih.

- c. Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya yang menggunakan ubi jalar putih

3. Bagi Masyarakat

Dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu serta menginformasikan kepada masyarakat tentang potensi ubi jalar putih pada pembuatan *cookies* putri salju. Dan menambah variasi produk olahan ubi jalar putih.