

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR
UNGUTERHADAPKUALITAS *COOKIES* LIDAH
KUCING**

SKRIPSI

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



OLEH :

**SRI WAHYUNI
DNIM:2017/1707524**

1

**POGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN
KELUARGA DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN
KELUARGA FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI
PADANG 2022**

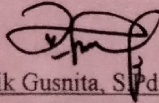
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP
KUALITAS *COOKIES* LIDAH KUCING

Nama : Sri Wahyuni D
NIM : 17075241
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

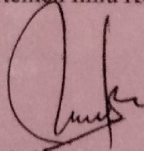
Padang, Agustus 2022

Disetujui oleh:
Pembimbing



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 197608012005012001

Mengetahui,
Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Sri Wahyuni D
NIM : 17075241

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 Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas *Cookies*
Lidah Kucing**

Padang, Agustus 2022

Tim Penguji

Tanda tangan

Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1.

Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

2.

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

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 : ikkfmunn@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sri Wahyuni D
NIM : 17075241
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Cookies Lidah kucing.**

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 hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2022

Diketahui,
Ketua Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang Menyatakan



Sri Wahyuni D
NIM. 17075241

ABSTRAK

Sri Wahyuni D, 2022. “Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap *Cookies* Lidah Kucing”. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan tepung ubi jalar ungu untuk memvariasikan *cookies* lidah kucing dengan substitusi dengan tepung ubi jalar ungu yang bertujuan untuk memanfaatkan bahan pangan lokal, menambah inovasi dari produk *cookies* lidah kucing. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 20%, 40% dan 60% terhadap kualitas *cookies* lidah kucing dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Bahan utama dalam pembuatan *cookies* lidah kucing adalah tepung terigu yang masih impor. Jenis penelitian adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 3 panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas *cookies* lidah kucing tepung ubi jalar ungu. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA). Jika analisis varian menunjukkan $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu berpengaruh terhadap kualitas aroma sedangkan untuk kualitas bentuk, warna, tekstur dan rasa tidak terdapat pengaruh yang signifikan. Hasil uji kualitas *cookies* lidah kucing tepung ubi jalar ungu terbaik yaitu pada perlakuan X2 dengan substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 40%.

Kata Kunci: Tepung Ubi Jalar Ungu, *Cookies* Lidah Kucing, Kualitas

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas berkat, rahmat dan hidayah-Nya yang senantiasa dilimpahkan kepada penulis, sehingga bisa menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas *Cookies* Lidah Kucing” sebagai syarat untuk menyelesaikan pendidikan departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Dalam penyusunan proposal penelitian ini banyak hambatan serta rintangan yang penulis hadapi namun pada akhirnya dapat melaluinya berkat daya bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak secara moral maupun spiritual. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.si, selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Adriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing skripsi dan pembimbing akademik.

5. Staff administrasi yang telah membantu penulis dalam melengkapi surat-surat yang diperlukan pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Kedua orang tua, adik saya dan keluarga saya yang telah memberikan doa serta dukungannya dalam proses pembuatan proposal penelitian ini.
7. Seluruh teman-teman yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membantu penulis menyelesaikan proposal penelitian ini.

Penulis memohon maaf atas segala kesalahan yang pernah dilakukan. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat untuk penelitian-penelitian selanjutnya.

Padang, Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DATARGAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Pembatasan Masalah	4
D. Perumusan Masalah	4
E. Tujuan Masalah	5
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II KERANGKA TEORI	
A. Cookies Lidah Kucing	7
B. Ubi Jalar	16
C. Kerangka Konseptual	23
D. Hipotesis Penelitian	24
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	25
B. Waktu Dan Tempat Penelitian	25
C. Objek Penelitian	25
D. Definisi Operasional Dan Variabel Penelitian	25
E. Jenis Dan Sumber Data	27
F. Prosedur Penelitian	28
G. Rancangan Penelitian	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	48
B. Pembahasan	55
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	60
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep standar <i>cookies</i> lidah kucing.....	8
2. Kandungan gizi yang terdapat pada ubi jalar ungu.....	18
3. Kandungan gizi yang terdapat pada ubi jalar orange 100gr.....	19
4. Kandungan gizi yang terdapat pada ubi jalar kuning 100gr.....	20
5. Kandungan gizi yang terdapat pada ubi jalar putih 100gr.....	21
6. Komposisi Bahan Pembuatan <i>cookies</i> lidah kucing Tepung Ubi Jalar ungu.....	31
7. Rancangan Penelitian.....	34
8. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	37
9. Daftar Analisis Varian (ANOVA).....	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Cookies</i> lidah kucing	7
2. Ubi Jalar Ungu	17
3. Ubi Jalar Orange	18
4. Ubi Jalar Kuning	19
5. Ubi Jalar Putih	21
6. Tepung Ubi Jalar ungu	22
7. Kerangka Konseptual	23
8. Diagram Alir Proses Pembuatan Cookies Lidah Kucing Tepung Ubi Jalar Ungu	32

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP
KUALITAS *COOKIES* LIDAH KUCING**

Nama : Sri Wahyuni D
NIM : 17075241
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2022

Disetujui oleh:
Pembimbing



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 197608012005012001

Mengetahui,
Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Sri Wahyuni D
NIM : 17075241

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 Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas *Cookies*
Lidah Kucing**

Padang, Agustus 2022

Tim Penguji

Tanda tangan

Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1.

Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

2.

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

3.



BAB IPENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies adalah produk *pastry* yang berbasanya terdiri dari *butter*, gula, telur, dan terigu lalu diaduk hingga tercampur rata, dicetak tipis dan ukurannya kecil-kecil di atas loyang pembakar, dipanggang dengan panas rendah, hasilnya kering dan renyah (Subagjo, 2007). Ada beraneka ragam *cookies* di Indonesia, salah satunya yaitu *cookies* lidah kucing. *Cookies* lidah kucing merupakan kue kering berbentuk lonjong, pipih, renyah, manis, dan berwarna kuning kecokelatan (Ukita, 2012). *Cookies* lidah kucing merupakan salah satu jenis cemilan yang banyak diminati oleh masyarakat luas, karena memiliki rasa yang renyah dan manis. *Cookies* lidah kucing menjadi kue yang sering disediakan pada hari raya seperti natal, hari raya imlek, idhul fitri. *Cookies* lidah kucing sangat diminati oleh masyarakat karena pembuatannya mudah dan menggunakan bahan-bahan yang mudah ditemukan, sehingga pembuatan *cookies* lidah kucing bisa dilakukan dengan mudah oleh masyarakat (Ira B dan dkk, 2020:66).

Import tepung terigu dapat dikurangi dengan melakukan pengembangan produk dari tepung lokal seperti dari umbi-umbian salah satunya yaitu ubi jalar ungu, karena pemanfaatan tepung ubi jalar ungu masih kurang dalam pembuatan *cookies*. Pada tahun 2020 luas panen, produksi dan produktivitas ubi jalar di Sumatera Barat berturut-turut mencapai 4 053,70 hektar, 133 930,30 ton, dan 330,39 kuintal/hektar hampir disetiap kab

upaten

1

yang ada di Sumatera Barat memproduksi ubi jalar. Dharmasraya merupakan salah satu kabupaten yang banyak memproduksi ubi jalar dengan angka luas panen, produksi dan produktivitas berturut-turut mencapai 14,10 hektar, 448,54 ton dan 318,11 kuintal/hektar (Badan Pusat Statistik, 2021). Berdasarkan hal tersebut, peneliti ingin mengembangkan suatu produk makanan, yaitu *Cookies* lidah kucing dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu. Penggunaan tepung ubi jalar ungu sebagai pengurangan penggunaan tepung terigu bertujuan untuk membandingkan dan melihat kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada *Cookies* lidah kucing. Sehingga penelitian ini dilakukan dengan persentase 20%, 40%, 60% tepung ubi jalar ungu dari jumlah tepung terigu yang digunakan untuk menganalisis kualitas *Cookies* lidah kucing tepung ubi jalar ungu.

Tepung ubi ungu mengandung berbagai macam zat gizi diantaranya senyawa anthosianin dan jugaserat. Anthosianin adalah zat yang hanya terdapat pada ubi jalar ungu dan tidak terdapat pada ubi jalar lain. Menurut Sarwono (2005:22) kandungan anthosianin sekitar 110,51 mg/ 100 g, selain itu ubi jalar memiliki serat sekitar 0,03 g. Anthosianin merupakan pigmen yang dapat memberikan pewarna alami yang terdapat pada kulit dan daging ubi yang berwarna ungu kehitaman (ungu pekat). Menurut Nur Richana (2012:26) pigmen ini merupakan senyawa yang berfungsi sebagai antioksidan, antihipertensi dan pencegah gangguan fungsi hati, jantung koroner, kanker dan penyakit degeneratif seperti arteriosklerosis selain itu

anthosianin jugamemilikikemampuanmenurunkankadarguladarah(antih iperglisemik)(NurulFadjriKhikmawati,2014:57).

Beberapapenelitiansebelumnyayangtelahberhasilmenggunakan tepung ubi jalar dengan berbagai varietas yaitu Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Orange Terhadap Kulaitas Sus Kering oleh Elza Oktariani (2017), Pengaruh Tepung Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Nastar oleh Veni Satriani(2018), Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Bolu Sakura oleh Desilawati(2017), Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Putu Ayu oleh Lamtiur Ester Sukiyaki(2016), Karakteristik Muffin dari Tepung Ubi Jalar Ungu Kaya Pati Resisten oleh Siti Nurdjanah, dkk(2017).

Berdasarkan hal tersebut, peneliti ingin mengembangkan suatu produk makanan, yaitu *Cookies* lidah kucing dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu. Dengan pemaparan di atas dapat disimpulkan bahwa penelitian dilakukan tentang pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas *cookies* lidah kucing dengan perlakuan A (0%), B (20%), C(40%), D (60%) memberikan hasil yang cukup baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini dilakukan dengan persentase 20%, 40%, 60% tepung ubi jalar ungu dari jumlah tepung terigu yang digunakan untuk menganalisis kualitas lidah kucing tepung ubi jalar ungu dan memberijudul penelitian ini yaitu “Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas *Cookies* Lidah Kucing”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka identifikasi masalah penelitian ini adalah:

1. *Cookies* lidah kucing adalah jenis cemilan yang banyak diminati oleh masyarakat luas di Indonesia, namun masih menggunakan terigu yang merupakan bahan impor.
2. Produksi ubi jalar yang banyak, namun belum dimanfaatkan dengan baik oleh petani. Biasanya, setelah melakukan proses pemanenan, petani langsung menjual ubi jalar di pasar dengan harga yang murah sehingga nilai ekonomis ubi jalar menjadi menurun.
3. Tingginya kadar air pada ubi jalar ungu mengakibatkan ubi jalar ungu mudah rusak sehingga tidak layak lagi untuk dipasarkan.
4. Selama ini pengembangan produk ubi jalar ungu masih disajikan dalam bentuk olahan seperti ubi rebus, kolak, ubi goreng, dan keripik. Sehingga perlunya inovasi dalam olahan ubi jalar ungu.
5. Belum adanya penelitian tentang analisis kualitas *cookies* lidah kucing tepung ubi jalar ungu.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan di atas, maka batasan masalah dari penelitian ini yaitu pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu dengan persentase sebesar 0%, 20%, 40%, 60% dari jumlah tepung terigu yang digunakan terhadap kualitas *cookies* lidah kucing, meliputi kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa *cookies* lidah kucing.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini untuk menjawab identifikasi danmenjabarkanbatasanmasalahyaitu:

1. Apakahterdapatpengaruhsubstitusitepungubijalarungusebanyak20%,40%,dan 60%terhadapbentuk*cookies*lidahkucing?
2. Apakahterdapatpengaruhsubstitusitepungubijalarungusebanyak20%,40%,dan60%terhadapwarna *cookies*lidahkucing?
3. Apakahterdapatpengaruhsubstitusitepungubijalarungusebanyak20%,40%,dan 60%terhadaparoma*cookies*lidahkucing?
4. Apakahterdapatpengaruhsubstitusitepungubijalarungusebanyak20%,40%,dan60%terhadaptekstur *cookies*lidahkucing?
5. Apakahterdapatpengaruhsubstitusitepungubijalarungusebanyak20%,40%,dan 60%terhadaprasa *cookies*lidahkucing?

E. Tujuan Penelitian

Penelitianinibertujuanuntukmenganalisis:

1. Pengaruh substitusitepungubijalarungusebanyak20%,40%,dan60%terhadap bentuk*cookies*lidahkucing.
2. Pengaruh substitusitepungubijalarungusebanyak20%,40%,dan60%terhadapw arna*cookies*lidahkucing.
3. Pengaruh substitusitepungubijalarungusebanyak20%,40%,dan60%terhadapar oma*cookies*lidahkucing.
4. Pengaruh substitusitepungubijalarungusebanyak20%,40%,dan60%terhadapte

kstur *cookies*lidahkucing.

5. Pengaruh

substitusi tepung ubi jalarungusebanyak20%,40%,dan60%terhadaprasa*cookies*lidahkucing.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat:

1. Bagi Mahasiswa

- a. Menambah ilmu terutama bagi yang berkecimpung dalam bidang pengolahan makanan dan meningkatkan kreativitas mahasiswa IKK konsentrasi Tata Boga dalam pengolahan makanan khususnya pada pengaruh substitusi tepung ubi jalarungu terhadap kualitas *cookies* lidahkucing.
- b. Sebagai literatur yang relevan bagi penelitian selanjutnya.

2. Bagi Masyarakat

- a. Menambah variasi olahan dari tepung ubi jalarungu.
- b. Menambah wawasan bagi masyarakat tentang pengaruh substitusi tepung ubi jalarungu terhadap kualitas *cookies* lidahkucing.
- c. Menambah nilai jual pada hasil pengolahan tepung ubi jalarungu.

3. Bagi Penulis

- a. Menambah wawasan mengenai pengaruh substitusi tepung ubi jalarungu terhadap kualitas *cookies* lidahkucing.
- b. Sebagai salah satu persyaratan penulis memperoleh gelar Sarjana