

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN  
KUE *SAPIK***

**SKRIPSI**

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



**OLEH :**

**RATU ADILAH SAMRA  
19075099/2019**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2023**

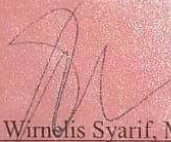
PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

**Judul** : Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada  
Pembuatan Kue Sapik  
**Nama** : Ratu Adilah Samra  
**NIM** : 19075099  
**Program Studi** : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
**Departemen** : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
**Fakultas** : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Desember 2023

Disetujui Oleh:

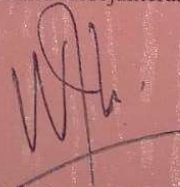
Pembimbing,



Dra. Wirmelis Syarif, M. Pd  
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui,

Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Ratu Adilah Samra  
NIM : 19075099

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 Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue *Sapik***

Padang, Desember 2023

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M. Pd

1. ....

Anggota : Dr. Kasmita, S. Pd, M. Si

2. ....

Anggota : Sari Mustika, S. Pt, 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 : ikkfppunp@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ratu Adilah Samra  
Nim : 19075099  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Sapik.**

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, Januari 2024

Diketahui,  
Kepala Departemen IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan



Ratu Adilah Samra  
NIM. 19075099

## ABSTRAK

**Ratu Adilah Samra, 2023.**”Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Sapik”, Skripsi : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Kue *sapik* merupakan salah satu kue tradisional Minangkabau. *Sapik* dalam bahasa Minangkabau berarti jepit. Kue *sapik* diolah dengan menggunakan cetakan yang berbentuk persegi empat kemudian dilakukan penjepitan pada adonan dan pemanggangan. Kue *sapik* ini memiliki tekstur yang renyah dan rapuh, memiliki bentuk lipatan segitiga seperti kipas dan ada pula yang dilipat berbentuk persegi panjang seperti amplop. Kue *sapik* merupakan kue yang bahan utamanya tepung beras. Tepung beras tinggi akan karbohidrat dan rendah protein, lemak dan kalsium. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kandungan gizi yang ada pada kue *sapik* sekaligus untuk inovasi penganekaragaman jenis kue *sapik* maka disubstitusikanlah tepung kacang hijau yang merupakan bahan pangan lokal sebagai alternatif pengganti tepung beras, sekaligus untuk meningkatkan pemakaian tepung kacang hijau yang merupakan bahan pangan lokal yang mudah di dapatkan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang hijau sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa kue *sapik* yang dihasilkan.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data primer yang didapatkan langsung dari 3 orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas kue sapik dengan substitusi tepung kacang hijau. Data yang diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA), jika  $F_h > F_t$  maka dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh substitusi tepung kacang hijau sebanyak 25%, 50%, dan 75% yang signifikan terhadap kualitas rasa (kacang hijau) kue *sapik*. Hasil Analisis data diperoleh skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu: bentuk kipas 3,89 (25%), bentuk rapi 3,78 (25%), warna kuning kecoklatan 4,00 (0%), aroma harum 4,00 (0% dan 25%), tekstur renyah 4,00 keseluruhan, rasa manis 4,00 keseluruhan, rasa kacang hijau 3,22 (75%). Hasil terbaik dalam penelitian ini diperoleh pada X3 substitusi tepung kacang hijau sebanyak 75% dengan skor 3,66 dengan kategori baik.

**Kata kunci:** Kue *Sapik*, Tepung Kacang Hijau, Kualitas

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbil'aalamiin, puji syukur penulis ucapkan ke hadirat ALLAH SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue *Sapik*”**. Sholawat dan salam penulis ucapkan kepada junjungan Nabi besar kita yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul karimah.

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Terimakasih yang sebesar-besarnya penulis ucapkan 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 Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik sekaligus Dosen Pembimbing Skripsi yang selalu membimbing dan mendukung penulis dalam menyusun proposal ini hingga selesai.

4. Ibu Dr. Kasmita, S. Pd, M.Si selaku dosen penguji 1 yang telah memberikan saran, masukan, arahan, dukungan serta motivasi kepada penulis untuk kesempurnaan skripsi ini.
5. Ibu Sari Mustika, S. Pt, M. Si Dosen penguji 2 yang telah memberikan saran, masukan, arahan, dukungan serta motivasi kepada penulis untuk kesempurnaan skripsi ini.
6. Seluruh staf pendidik, dan tenaga kependidikan, serta teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Ucapan terimakasih kepada diri sendiri yang sudah bertahan dan berjuang dari awal perkuliahan hingga akhirnya sampai ditahap ini.
8. Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada kedua orangtua tercinta Samsibar dan Ratna Sari yang senantiasa memberikan dukungan material, kasih sayang dan doa restu untuk menyelesaikan skripsi ini.
9. Ucapan terimakasih kepada kakak, abang dan adik tersayang Rizhasca Samra, S.Hum, Chairullah MA.Hum, Rinna Samra M.Si, Bustomi M.Si, Rani Samra S.Pd, Pandu Pratama S.Pd dan M.Arrafi Sidiq Samra yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
10. Teristimewa sekali kepada Prengki Firnando S.Tr.Par yang selalu menemani dan memberi semangat serta kasih sayang kepada penulis hingga penulis menyelesaikan studi.
11. Ucapan terimakasih kepada sahabat tercinta Vero, Wilda, Tayo, Riski, Yayan, Fiter yang telah mengindahkan hari-hari penulis selama

melaksanakan studi di Kota Padang. Semoga kita menjadi sahabat selamanya (amiin).

12. Ucapan terimakasih kepada rekan-rekan tataboga angkatan 2019 yang selalu memberikan bantuan, motivasi serta dukungan yang tidak dapat penulis sebutkan namanya semuanya.
13. Ucapan terimakasih untuk seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan motivasi, doa, dukungan dan semangat kepada penulis.

Semoga seluruh bantuan dan dukungan yang penulis dapatkan dari semua pihak diberikan imbalan yang setimpal oleh Allah SWT nantinya. Penulis berharap proposal penelitian ini dapat berguna bagi siapapun, dan khususnya penulis sendiri.

Padang, Desember 2023

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK.....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Pembatasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II KERANGKA TEORITIS.....</b>	<b>7</b>
A. Kajian Teori.....	7
1. Kue <i>Sapik</i> .....	7
2. Resep Kue <i>Sapik</i> .....	8
3. Bahan-bahan Pembuatan Kue <i>Sapik</i> .....	9
4. Alat Pembuatan Kue <i>Sapik</i> .....	11
5. Kualitas Kue <i>Sapik</i> .....	16
6. Tepung Kacang Hijau.....	18
B. Kerangka Konseptual.....	21

C. Hipotesis Penelitian.....	22
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>23</b>
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	23
C. Objek Penelitian.....	23
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian.....	24
E. Jenis Data dan Sumber Data.....	25
F. Prosedur Penelitian.....	27
G. Rancangan Penelitian.....	33
H. Kontrol Validasi.....	35
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.....	36
J. Teknik Analisis Data.....	37
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>40</b>
A. Hasil Penelitian.....	40
B. Pembahasan.....	50
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>56</b>
A. Kesimpulan.....	56
B. Saran.....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>58</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Kue <i>Sapik</i> .....	7
2. Cetakan Kue <i>Sapik</i> .....	14
3. Tepung Kacang Hijau.....	18
4. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Hijau.....	20
5. Kerangka Konseptual.....	21
6. Diagram Alir Pembuatan Kue <i>Sapik</i> .....	32
7. Rata-Rata Kualitas Bentuk (Kipas) Kue <i>Sapik</i> .....	40
8. Rata-Rata Kualitas Bentuk (Rapi) Kue <i>Sapik</i> .....	42
9. Rata-Rata Kualitas Warna (Kuning Kecoklatan) Kue <i>Sapik</i> .....	43
10. Rata-Rata Kualitas Aroma (Harum) Kue <i>Sapik</i> .....	45
11. Rata-Rata Kualitas Tekstur (Renyah) Kue <i>Sapik</i> .....	46
12. Rata-rata Kualitas Rasa (Manis) Kue <i>Sapik</i> .....	47
13. Rata-rata Kualitas Rasa (Kacang Hijau) Kue <i>Sapik</i> .....	49

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Resep Standar Kue <i>Sapik</i> .....	8
2. Kandungan Gizi Kacang Hijau.....	19
3. Bahan Penelitian Kue <i>Sapik</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau.....	31
4. Rancangan Pengamatan.....	33
5. Kisi-kisi Instrumen.....	37
6. Analisis Varian.....	38
7. Analisis Varian Kualitas Bentuk (Kipas) Kue <i>Sapik</i> .....	41
8. Analisis Varian Kualitas Bentuk (Rapi) Kue <i>Sapik</i> .....	42
9. Analisis Varian Kualitas Warna Kue <i>Sapik</i> .....	44
10. Analisis Varian Kualitas Aroma Kue <i>Sapik</i> .....	45
11. Analisis Varian Kualitas Tekstur Kue <i>Sapik</i> .....	47
12. Analisis Varian Kualitas Rasa (Manis) Kue <i>Sapik</i> .....	48
13. Analisis Varian Kualitas Rasa (Kacang Hijau) Kue <i>Sapik</i> .....	49
14. Uji Duncan Kualitas Rasa (Kacang Hijau) Kue <i>Sapik</i> .....	50

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Penulisan Skripsi.....	61
2. Surat Rekomendasi.....	62
3. Surat Tugas Pembimbing.....	63
4. Surat Tugas Seminar.....	64
5. Surat Izin Penelitian.....	65
6. Surat Permohonan Pengajuan Panelis.....	66
7. Instrumen Penelitian.....	67
8. Tabulasi data.....	71
9. Uji Analisis Varian ANAVA Kualitas Kue <i>Sapik</i> .....	78
10. Dokumentasi Penelitian.....	84

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Indonesia merupakan negara yang memiliki keanekaragaman makanan atau kue yang khas di setiap daerahnya. Kekayaan akan jenis makanan tersebut merupakan cerminan keanekaragaman budaya dan tradisi Nusantara. Jenis kue yang ada di Indonesia salah satunya adalah kue tradisional daerah yang memiliki resep dan teknik unik yang dilakukan secara turun-temurun. Kue tradisional menurut Syahril (2022:88) merupakan bagian dari atribut tradisi bangsa Indonesia yang perlu dijaga dan dilestarikan. Salah satu yang khas oleh masyarakat Minangkabau adalah kue *sapik*.

Kue *sapik* merupakan salah satu jenis makanan tradisional Minangkabau yang umumnya ada di setiap daerah khususnya daerah Sumatera Barat. *Sapik* dalam bahasa Minangkabau berarti jepit. Kue *sapik* biasanya disajikan pada hari raya Idul Fitri atau Idul Adha dan dapat pula ditemukan dipasaran pada hari biasa. Menurut Ermianti, dkk (2014:286) Kue *sapik* diolah dengan menggunakan cetakan yang berbentuk persegi empat kemudian dilakukan penjepitan pada adonan dan pemanggangan. Kue *sapik* ini memiliki tekstur yang renyah dan rapuh, memiliki bentuk lipatan segitiga seperti kipas dan ada pula yang dilipat berbentuk persegi panjang seperti amplop. Kue *sapik* termasuk ke dalam golongan kue kering. Kue *sapik* merupakan kue yang bahan utamanya tepung beras, santan, gula pasir dan telur.

Tepung beras merupakan tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukkan beras. Dalam 100 gram tepung beras mengandung 80 g

karbohidrat, 7 g protein, 364 kkal energy, 0,5g lemak, 5 mg kalsium, 140 mg fosfor, 1 mg zat besi, 0,12 mg vitamin B1 dan kandungan air sebanyak 12 g (Lathifah dkk, 2022:100). Tepung beras sering digunakan pada pembuatan kue kering contohnya pada pembuatan kue *sapik*. Kue kering yang dihasilkan dari tepung beras teksturnya akan menjadi renyah. Tepung beras tinggi akan karbohidrat dan rendah protein, lemak dan kalsium. Untuk meningkatkan kandungan gizi yang ada pada kue *sapik* maka diperlukan bahan pangan lainnya sebagai alternatif pengganti tepung beras. Untuk itu dilakukan substitusi sebagian tepung beras dalam pembuatan kue *sapik*, sekaligus untuk meningkatkan pemakaian bahan pangan lokal yang mudah di dapatkan dan untuk inovasi penganekaragaman jenis kue *sapik* maka dari itu dalam penelitian ini penulis menggunakan tepung kacang hijau sebagai bahan pengganti sebagian tepung beras pada pembuatan kue *sapik*.

Tepung kacang hijau merupakan sumber protein yang berkualitas, kacang hijau kaya akan protein yang penting untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh. Tepung kacang hijau berasal dari biji kacang hijau yang digiling hingga menjadi tepung sehingga kandungan gizinya sama dengan kacang hijau. Kacang hijau termasuk dalam jenis tanaman palawija yang termasuk dalam suku polong-polongan (*fabaceae*). Tepung kacang hijau dapat dimanfaatkan untuk membuat olahan makanan seperti pada pembuatan kue *sapik*. Menurut Putri, dkk (2022:65) Tepung kacang hijau merupakan bahan makanan yang didapatkan dari biji tanaman kacang hijau yang sudah dihilangkan kulit arinya dan diproses menjadi tepung.

Dalam 100 gram tepung kacang hijau memiliki kandungan karbohidrat 62,9 g, protein 35,1 g, lemak 14,3 g, serat 35,1 g dan kandungan air sebanyak 175 mg (Lathifah dkk, 2022:100). Selain mengandung protein tinggi, tepung kacang hijau mempunyai zat kalsium serta fosfor yang cukup tinggi yakni 125 mg kalsium dan 319 mg fosfor per 100 gram. Kalsium merupakan mineral penting yang terdapat di tulang dan cairan di dalam tubuh, kalsium berfungsi sebagai penguat struktur tulang, membentuk dan pemelihara gigi dan tulang, melancarkan fungsi otot, otak, dan sistem syaraf, mencegah osteoporosis, dan lain-lain (Retno Isti Komah, 2013:19). Sementara fungsi fisiologis kacang hijau antara lain dapat mengatasi disentri, menurunkan kolesterol, mengurangi resiko kanker, anemia dan diabetes serta mampu mencegah hipertensi dan penyakit jantung. Kacang hijau juga sudah familiar dan dapat diterima di masyarakat. Kandungan protein, serat, dan fosfor pada kacang hijau cukup tinggi serta rendah karbohidrat. Hal inilah yang menjadi dasar substitusi tepung kacang hijau terhadap tepung beras pada pembuatan kue *sapik*.

Beberapa penelitian sebelumnya telah melakukan penelitian tentang kue *sapik*, diantaranya : 1. Penggunaan Tepung ubi Jalar Orange Pada Pembuatan Kue Semprong, Wati Saputri (2018), 2. Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Semprong. Rani Mariana (2020), 3. Pembuatan Kue Sapik dengan Penggunaan Ubi Jalar Ungu. Berli Andika Putra (2020).

Berdasarkan pra penelitian yang dilakukan, substitusi tepung kacang hijau yang diambil sebanyak 25%, 50%, dan 75% dari jumlah tepung beras yang digunakan pada pembuatan kue *sapik* terlihat kualitas tekstur, aroma dan rasa



lebih baik dari penggunaan tepung beras. Berdasarkan pemaparan di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Kualitas Kue *Sapik*”**.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Pemanfaatan tepung kacang hijau pada pengolahan produk makanan masih belum banyak.
2. Belum maksimalnya pemanfaatan tepung kacang hijau menjadi olahan yang menarik.
3. Minimnya pemanfaatan tepung kacang hijau sebagai olahan kue di masyarakat Sumatera Barat.
4. Sebagai inovasi penganekaragaman jenis kue *sapik*
5. Belum adanya penelitian penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan kue *sapik*.

## **C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah diatas, penulis membatasi masalah penelitian ini pada pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas kue *sapik* dengan substitusi 25%, 50%, dan 75% dari jumlah keseluruhan tepung beras yang digunakan, yang meliputi kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

#### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah diatas, maka penulis merumuskan masalah penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung kacang hijau 25%, 50%, dan 75% terhadap bentuk kue *sapik* ?
2. Bagaimana pengaruh substitusi tepung kacang hijau 25%, 50%, dan 75% terhadap warna kue *sapik* ?
3. Bagaimana pengaruh substitusi tepung kacang hijau 25%, 50%, dan 75% terhadap aroma kue *sapik* ?
4. Bagaimana pengaruh substitusi tepung kacang hijau 25%, 50%, dan 75% terhadap tekstur kue *sapik* ?
5. Bagaimana pengaruh substitusi tepung kacang hijau 25%, 50%, dan 75% terhadap rasa kue *sapik* ?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang hijau 25%, 50%, dan 75% terhadap bentuk kue *sapik*.
2. Menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang hijau 25%, 50%, dan 75% terhadap warna kue *sapik*.
3. Menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang hijau 25%, 50%, dan 75% terhadap aroma kue *sapik*.

4. Menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang hijau 25%, 50%, dan 75% terhadap tekstur kue *sapik*.
5. Menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang hijau 25%, 50%, dan 75% terhadap rasa kue *sapik*.

#### **F. Manfaat penelitian**

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat, antara lain :

1. Bagi penulis, sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana.
2. Bagi mahasiswa, sebagai bahan bacaan dan literatur untuk menambah pengetahuan dan keterampilan mahasiswa di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga khususnya Tata Boga mengenai substitusi tepung kacang hijau pada pembuatan kue *sapik*.
3. Bagi masyarakat umum, penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat mengenai produk olahan kue *sapik*. Dengan adanya inovasi baru dalam pengolahan kue *sapik* diharapkan juga dapat menimbulkan minat berwirausaha dan meningkatkan perekonomian masyarakat serta dapat meningkatkan nilai jual kue *sapik*.