

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KENTANG DALAM PEMBUATAN  
*CHOCOCHIPS COOKIES***

**SKRIPSI**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Sarjana  
Pendidikan*



**Oleh :**

**CINDY KISPRIATAMA  
17075169/2017**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2022**

## HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

### **Pengaruh Substitusi Tepung Ketang Dalam Pembuatan *Chocochips Cookies***

Nama : Cindy Kispriatama  
NIM/TM : 17075169/2017  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2022

Disetujui oleh:  
Pembimbing



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  
NIP. 197608 01200501 2001

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Cindy Kispriatama  
NIM : 17075169

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang  
dengan judul

**Pengaruh Substitusi Tepung Ketang Dalam Pembuatan *Chocochips Cookies***

Padang, Februari 2022

Tim Penguji

Tanda Tangan

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

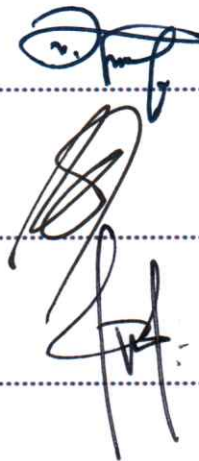
1.....

Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

2.....

Anggota : Cici Andriani, M.Pd

3.....

The image shows three handwritten signatures in black ink, each positioned above a horizontal dotted line. The first signature is at the top, the second is in the middle, and the third is at the bottom. The signatures are stylized and somewhat cursive.



## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Cindy Kispriatama  
NIM : 17075169  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Dalam Pembuatan *Chocochips Cookies***

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 pernyataan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggungjawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2022

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan

Cindy Kispriatama  
NIM. 17075169

## ABSTRAK

**Cindy Kispriatama. 2022.** “Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Dalam Pembuatan *Chocochips Cookies*”. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi dengan masih kurangnya variasi dalam pengolahan *chocochips cookies* dan memaksimalkan potensi pangan lokal terutama kentang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas *chocochips cookies* yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (true eksperimen) dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor, yaitu penggunaan tepung kentang (15%, 30% dan 45%) dengan tiga kali pengulangan. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang bersumber dari 5 orang panelis ahli yang sudah memberikan penilaian melalui angket (format uji organoleptik). Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasi dan dilakukan analisis varian (ANOVA). Jika berbeda dan terdapat pengaruh dilakukan uji duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung kentang tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, dan rasa. Sedangkan pengaruh yang signifikan terdapat pada kualitas tekstur. Hasil uji pada kualitas *chocochips cookies* terbaik yaitu pada perlakuan (X1) dengan substitusi tepung kentang sebesar 15%. Untuk penelitian berikutnya disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai kandungan gizi atau masa simpan dengan substitusi tepung kentang terbaik sebesar 15% (X1)

**Kata kunci : Tepung Kentang, *Chocochips Cookies*, Kualitas.**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Dalam Pembuatan *Chocochips Cookies*”.

Skripsi ini dibuat sebagai salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam penulisan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan 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 Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri padang.
3. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd selaku Penasehat Akademik.
5. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan kepada penulis dalam menyusun proposal penelitian ini.

6. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dan Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Dosen Penguji.
7. Orang tua, keluarga dan seluruh saudara yang selalu mendukung, memberikan doa, motivasi, dukungan moril dan material.
8. Rekan-rekan sebaya dan seperjuangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasa dari Allah SWT serta membawa berkah dan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Februari 2022

Penulis

Cindy Kispriatama

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>v</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	..1
B. Identifikasi Masalah .....	..3
C. Pembatasan Masalah .....	..3
D. Rumusan Masalah .....	..3
E. Tujuan Penelitian .....	..4
F. Manfaat Penelitian .....	..4
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Kajian Teori .....	..6
B. Kerangka Konseptual .....	25
C. Hipotesis .....	27
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	28
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	28
C. Objek Penelitian .....	28
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian .....	29
E. Jenis dan Sumber Data .....	30
F. Prosedur Penelitian.....	32
G. Rancangan Penelitian .....	39
H. Kontrol Validitas .....	38
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen penelitian .....	39
J. Teknik Analisis Data.....	40
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	42
B. Pembahasan.....	53
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	60
B. Saran.....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>44</b>



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi <i>Cookies</i> Tiap 100 g .....	7
2. Kandungan Gizi Tepung Kentang Tiap 100 g .....	24
3. Komposisi Bahan Penelitian <i>Chochips Cookies</i> dengan substitusi Tepung kentang .....	35
4. Rancangan Pengamatan <i>Chochips Cookies</i> dengan Tepung Kentang .....	37
5. Kisi-kisi Instrumen Penelitian .....	40
6. Analisis Varian <i>Chochips Cookies</i> Tepung Kentang .....	40
7. Hasil ANAVA Kualitas Bentuk Rapi <i>Chochips Cookies</i> .....	43
8. Hasil ANAVA Kualitas Bentuk Seragam <i>Chochips Cookies</i> .....	45
9. Hasil ANAVA Kualitas Warna Cokelat <i>Chochips Cookies</i> .....	46
10. Hasil ANAVA Kualitas Aroma Harum <i>Chochips Cookies</i> .....	47
11. Hasil ANAVA Kualitas Tekstur Rapuh <i>Chochips Cookies</i> .....	49
12. Hasil Uji Duncan Kualitas Tekstur Rapuh <i>Chochips Cookies</i> .....	50
13. Hasil ANAVA Kualitas Tekstur Rapuh <i>Chochips Cookies</i> .....	51
14. Hasil ANAVA Kualitas Rasa Cokelat <i>Chochips Cookies</i> .....	52
15. Proses Pembuatan <i>Chochips Cookies</i> Tepung Kentang .....	87

## DAFTAR GAMBAR

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Gambar <i>Chocochips Cookies</i> .....	6
2. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kentang.....	25
3. Kerangka Konseptual.....	26
4. Diagram Alir Pembuatan <i>Chocochips Cookies</i> Tepung Kentang .....	36
5. Nilai Rata-rata Kualitas Bentuk Rapi <i>Chocochips Cookies</i> .....	43
6. Nilai Rata-rata Kualitas Bentuk Seragam <i>Chocochips Cookies</i> .....	44
7. Nilai Rata-rata Kualitas Warna Cokelat <i>Chocochips Cookies</i> .....	45
8. Nilai Rata-rata Kualitas Aroma Harum <i>Chocochips Cookies</i> .....	47
9. Nilai Rata-rata Kualitas Tekstur Rapuh <i>Chocochips Cookies</i> .....	48
10. Nilai Rata-rata Kualitas Rasa Manis <i>Chocochips Cookies</i> .....	50
11. Nilai Rata-rata Kualitas Rasa Cokelat <i>Chocochips Cookies</i> .....	52
12. Bahan Pembuatan <i>Chocochips Cookies</i> Tepung Kentang .....	83
13. Alat Persiapan Pembuatan <i>Chocochips Cookies</i> Tepung Kentang .....	84
14. Alat Persiapan Pengolahan <i>Chocochips Cookies</i> Tepung Kentang .....	85
15. Alat Penyajian <i>Chocochips Cookies</i> Tepung Kentang .....	86

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Instrumen Penelitian.....	67
2. Uji Jenjang dan Tabulasi Data .....	74
3. Hasil Pengolahan Data .....	81
4. Dokumentasi Penelitian .....	83
5. Surat Permohonan Penulisan Skripsi .....	89
6. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi .....	90
7. Surat Tugas Pembimbing .....	91
8. Surat Tugas Seminar .....	92
9. Surat Izin Melakukan Penelitian .....	93
10. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	94
11. Surat Tugas Menguji Skripsi .....	95
12. Kartu Konsultasi .....	96
13. Kartu Revisi Skripsi .....	99
14. Cover Ujian Komprehensif .....	101

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

*Cookies* merupakan salah satu cemilan yang sangat populer di Dunia, tidak terkecuali di Indonesia. *Cookies* memiliki karakteristik yang relatif manis dan renyah bila dipatahkan dan penampang teksturnya padat. *Cookies* mempunyai rasa khas mentega (*butter*) yang kuat karena *butter* dari komposisinya lebih dari setengah jumlah tepungnya (Praptiningrum, 2015). Di Indonesia sudah banyak varian atau jenis-jenis *cookies* seperti putri salju, lidah kucing, nastar, kastangel, kue kacang, *chocochips cookies* dan lain sebagainya.

*Chocochips cookies* adalah *cookies* yang dibuat dengan metode *Molded cookies* (adonan yang dibentuk dengan alat atau dengan tangan), berasal dari Amerika Serikat dan dikombinasikan dengan cokelat *chips*/cokelat keping (butiran kecil cokelat yang berasa manis) sebagai bahan pembedanya. Secara umum, *chocochips cookies* mempunyai ciri berbentuk bundar, berwarna cokelat, teksturnya renyah, rasanya yang manis, dan beraroma cokelat. (Brown 2000 dalam Anni Faridah dkk 2008)

Salah satu bahan baku dalam pembuatan *chocochips cookies* yaitu tepung terigu yang berjenis *soft wheat* yaitu tepung terigu yang mempunyai kandungan protein 8%-9% (Rosmisari, 2006). Untuk memaksimalkan potensi pangan lokal dan menambah variasi rasa perlu dicari alternatif lain sebagai substitusi dari tepung terigu yang berasal dari bahan pangan lokal yang

banyak tersedia di Indonesia, salah satu yang bisa digunakan adalah kentang yang telah diolah menjadi tepung kentang.

Tepung kentang adalah tepung yang berasal dari pengirisan umbi kentang yang selanjutnya dikeringkan. Karakteristik tepung kentang adalah warna putih kekuningan, tekstur halus, rasa sedikit manis, aroma harum khas kentang dan kering. Umbi kentang yang digunakan dalam pembuatan tepung kentang adalah umbi kentang kuning dengan varietas granola (Fajriarningsih, 2013). Dalam Komposisi Pangan Indonesia (2009:6) kandungan kalium pada kentang sebesar 396 mg dan natrium 7 mg per 100 gram lebih tinggi jika dibandingkan dengan tepung terigu yang kandungan kaliumnya hanya 0 mg dan kandungan natriumnya 2 mg. Perbandingan protein terhadap karbohidrat umbi kentang lebih tinggi dari pada biji serelia dan umbi lainnya, kandungan asam amino pada kentang juga seimbang sehingga sangat baik bagi kesehatan (Rusiman, 2008).

Berdasarkan penelitian yang relevan yang telah dilakukan oleh Reny Sri Wahyuni (2020) “Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan *Cookies* Kastengel, Niftahul Jannah (2019) “Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan *Cookies*”, Saka Anyana Nugraha (2019) “Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Pukis”. Berdasarkan beberapa literatur dan hasil pra penelitian dengan substitusi tepung kentang diambil presentase sebesar 15%, 30%, dan 45% penulis tertarik untuk melakukan penelitian berjudul

## **“Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Dalam Pembuatan *Chocochips Cookies*”**

### **B. Identifikasi masalah**

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

1. Memaksimalkan hasil bahan pangan lokal yaitu kentang
2. Memberikan variasi baru dalam pengolahan *chocochips cookies*
3. Memperpanjang umur simpan kentang

### **C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka penulis membatasi masalah penelitian ini yaitu pengaruh substitusi tepung kentang sebesar 15%, 30% dan 45% dari jumlah tepung terigu terhadap kualitas *chocochips cookies* meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah yang telah dikemukakan diatas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas bentuk pada *chocochips cookies*?
2. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas warna pada *chocochips cookies* ?
3. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas aroma pada *chocochips cookies* ?

4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas tekstur pada *chocochips cookies* ?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas rasa pada *chocochips cookies* ?

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

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis :

1. Pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas bentuk pada *chocochips cookies* ?
2. Pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas warna pada *chocochips cookies* ?
3. Pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas aroma pada *chocochips cookies* ?
4. Pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas tekstur pada *chocochips cookies* ?
5. Pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas rasa pada *chocochips cookies* ?

#### **F. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat, antara lain :

1. Manfaat Teoritis

Sebagai bahan bacaan dan literatur tentang pengaruh substitusi tepung kentang dalam pembuatan *chocochips cookies*.

## 2. Manfaat Praktis

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan tepung kentang sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *chocochips cookies*.
- b. Dapat menjadi literatur bagi mahasiswa yang meneliti tentang substitusi tepung kentang terhadap kualitas *chocochips cookies*
- c. Sebagai syarat memperoleh gelar (S1) di Universitas Negeri Padang

## 3. Manfaat Akademis

Sebagai bahan informasi dan pengembangan bagi penelitian selanjutnya.