

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF TERHADAP  
KUALITAS KASTENGEL *COOKIES***

**SKRIPSI**

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



**MEUTIA FADIAH  
17075122/2017**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2021**

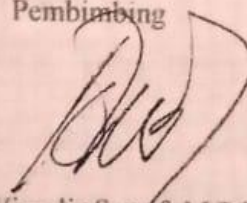
**HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF TERHADAP KUALITAS  
KASTENGEL COOKIES**

Nama : Meutia Fadiah  
NIM : 17075122  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

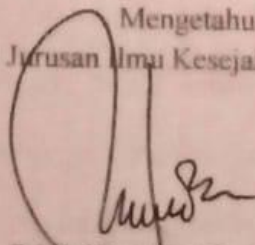
Padang, November 2021

Disetujui oleh,  
Pembimbing



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

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Meutia Fadiah

NIM : 17075122

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 Mocaf Terhadap Kualitas Kastengel *Cookies***

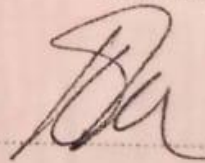
Padang, November 2021

Tim Penguji

Tandatangan

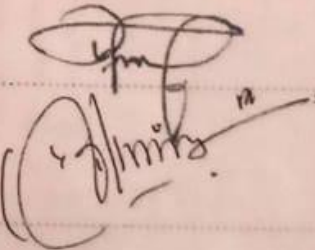
Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

1.



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

2.



Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

3.



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

**SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Meutia Fadiah  
NIM : 17075122  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul: **Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Kastengel 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 persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, November 2021

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 197611172003122002

Saya yang Menyatakan

Meutia Fadiah  
NIM. 17075122

## ABSTRAK

**Meutia Fadiah, 2021.** "Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Kastengel *Cookies*". Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Kastengel dalam bahasa Belanda yaitu *kaas* artinya keju dan *stengel* yang artinya batang merupakan kue kering atau *cookies* dengan bentuk persegi panjang dengan panjang sekitar 4,5 cm, lebar 1 cm dan tinggi 0,8 cm yang terbuat dari adonan tepung terigu sebagai bahan utama. Adapun pemakaian tepung terigu yang masih banyak, dan dilakukan pengembangan produksi tepung menggunakan pangan lokal seperti singkong yang dimodifikasi dikenal dengan nama mocaf. Penelitian ini membahas mengenai kualitas (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa) kastengel substitusi tepung mocaf sebanyak 25%, 50% dan 75%. Jenis penelitian yaitu pada perlakuan (X1) dengan substitusi tepung mocaf sebanyak 25%.

**Kata** adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data yang diperoleh langsung oleh 3 panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik). Data yang didapat kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel lalu dilakukan Analisis Varian (ANOVA). Jika analisis varian menunjukkan bahwa  $F_{hitung} > F_{tabel}$  maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak adanya pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa kastengel substitusi tepung mocaf. Kualitas kastengel substitusi tepung mocaf terbaik

**Kunci: Tepung Mocaf, Kastengel *Cookies*, Kualitas.**

## KATA PENGANTAR



Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Kastengel *Cookies*”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat pada program studi S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Selama proses penyusunan skripsi ini, penulis memperoleh banyak bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak, sehingga penulis ingin mengucapkan banyak terimakasih 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. Ibu Lucy Fridayati, M.Kes selaku Dosen Penasehat Akademik.
4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan serta arahan yang sangat berarti dalam penyusunan skripsi ini
5. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si dan Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Dosen Penguji yang telah memberikan kritik dan saran serta arahan yang sangat berarti dalam penyusunan skripsi ini

6. Keluarga terkhusus orang tua yang telah memberikan banyak dukungan serta semangat dalam penyusunan skripsi ini
7. Rekan-rekan seperjuangan S1 Tata Boga 2017 yang telah memberikan motivasi serta semangat selama penyusunan skripsi ini.
8. Member Rombongan Haji (ara, dedek, fajar, dira, ums tiwi, cici, rere) yang sudah menjadi support system ku selama di bangku kuliah

Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT, Aamiin. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca khususnya bagi penulis.

Padang, November 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	3
C. Batasan Masalah .....	3
D. Rumusan Masalah .....	4
E. Tujuan Penelitian .....	4
F. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II. KERANGKA TEORITIS</b>	
A. Kastengel <i>Cookies</i> .....	6
B. Resep Kastengel <i>Cookies</i> .....	7
C. Proses Pembuatan Kastengel <i>Cookies</i> .....	8
D. Bahan-bahan Pembuatan Kastengel <i>Cookies</i> .....	10
E. Alat-alat Pembuatan Kastengel <i>Cookies</i> .....	13
F. Tepung Mocaf. ....	17
G. Kualitas Kastengel <i>Cookies</i> dengan Substitusi Tepung Mocaf. ....	19
H. Kerangka Konseptual. ....	21
I. Hipotesis Penelitian .....	22
<b>BAB III. METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	23
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian. ....	23
C. Objek Penelitian. ....	23
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian .....	23
1. Definisi Operasional .....	23
2. Variabel Penelitian. ....	24
E. Jenis dan Sumber Data. ....	24
1. Jenis Data. ....	24
2. Sumber Data. ....	25
F. Prosedur Penelitian .....	26
1. Tahap Persiapan. ....	26
2. Tahap Pengolahan. ....	29
3. Tahap Penilaian (Uji Organoleptik). ....	32
G. Rancangan Penelitian. ....	32
H. Kontrol Validitas. ....	34
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian. ....	34
1. Teknik Pengumpulan Data. ....	34
2. Instrumen Penelitian .....	35
J. Teknik Analisis Data. ....	35

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	38
B. Pembahasan.....	49
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	54
B. Saran.....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	58
<b>LAMPIRAN</b> .....	61

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Nutrisi Tepung Mocaf (per 100 gr). ....	18
2. Komposisi Bahan Penelitian Kastengel dengan Substitusi Tepung Mocaf. ...	29
3. Rancangan Penelitian. ....	32
4. Kisi-kisi Instrumen Penelitian. ....	35
5. Analisis Varian. ....	36
6. Hasil ANAVA Kualitas Bentuk Rapi Persegi Panjang (4,5 cm x 1 cm x 0,8 cm) Kastengel <i>Cookies</i> . ....	39
7. Hasil ANAVA Kualitas Bentuk Rapi Seragam Kastengel <i>Cookies</i> . ....	41
8. Hasil ANAVA Kualitas Warna Kuning Keemasan (Bagian Atas) Kastengel <i>Cookies</i> . ....	42
9. Hasil ANAVA Kualitas Warna Kuning Kecoklatan (Bagian Bawah) Kastengel <i>Cookies</i> . ....	44
10. Hasil ANAVA Kualitas Aroma Harum Keju. ....	46
11. Hasil ANAVA Kualitas Tekstur Rapuh. ....	47
12. Hasil ANAVA Kualitas Rasa Gurih. ....	49

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Kastengel <i>Cookies</i> .....	6
2. Kerangka Konseptual Kastengel <i>Cookies</i> . ....	22
3. Diagram Alir Pembuatan Kastengel <i>Cookies</i> dari Tepung Mocaf.....	31
4. Rata-rata Kualitas Bentuk Rapi Persegi Panjang (4,5 cm x 1 cm x 0,8 cm) Kastengel <i>Cookies</i> .....	39
5. Rata-rata Kualitas Bentuk Seragam Kastengel <i>Cookies</i> .....	40
6. Rata-rata Kualitas Warna Kuning Keemasan (Bagian Atas) Kastengel <i>Cookies</i> .....	42
7. Rata-rata Kualitas Warna Kuning Kecoklatan (Bagian Bawah) Kastengel <i>Cookies</i> .....	43
8. Rata-rata Kualitas Aroma Harum Keju.....	45
9. Rata-rata Kualitas Tekstur Rapuh .....	47
10. Rata-rata Kualitas Rasa Gurih.....	48

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Instrumen Penelitian.....	61
2. Tabulasi Data .....	68
3. Hasil Pengolahan Data .....	75
4. Dokumentasi Penelitian .....	82
5. Surat Tugas Pembimbing .....	85
6. Surat Tugas Seminar .....	86
7. Surat Tugas Panelis .....	87
8. Surat Tugas Menguji Skripsi.....	88

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

*Cookies* atau Kue kering merupakan jenis makanan kering yang banyak disukai oleh semua orang terutama oleh anak-anak begitu juga dengan orang dewasa serta orang tua Menurut Sutomo (dalam Firdaus, 2017). *Cookies* atau kue kering juga rasanya manis dan bentuknya berukuran kecil-kecil. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan *cookies* tentu dapat mempengaruhi kualitas akhir pada *cookies*, terutama tepung yang digunakan. Tepung yang biasa digunakan untuk membuat *cookies* adalah tepung terigu. Dalam membuat *cookies* diperlukan bahan pengikat dan pelembut. Bahan pengikat yang biasa digunakan yaitu tepung, air, dan telur. Sedangkan bahan pelembut yang digunakan yaitu gula, *shortening*, *baking powder* dan kuning telur. Adapun jenis-jenis *cookies* yang biasa dijumpai yaitu seperti nastar, putri salju, lidah kucing dan juga kastengel.

Kastengel termasuk dalam golongan *cookies* yang memiliki tekstur rapuh, berwarna kuning memiliki rasa gurih khas keju yang berbahan dasar tepung terigu serta terasa lezat dan gurih Shobikhah dalam (Utami, dkk. 2020). Makanan tersebut termasuk dalam golongan camilan yang populer di Indonesia sehingga tidak asing lagi di telinga masyarakat. Kastengel biasanya juga disajikan saat hari raya, perjamuan tamu dirumah maupun camilan saat bersantai. Bentuknya yang kecil sehingga dapat dimakan langsung, memiliki daya tahan serta disimpan lebih lama.

Banyak jenis bahan pangan lokal yang dapat dijadikan tepung untuk menambah umur simpan. Adapun jenis bahan pangan lokal tersebut seperti buah-buahan, umbi-umbian kacang-kacangan dan sebagainya. Penulis tertarik mengambil bahan pangan lokal jenis umbi-umbian yaitu ubi kayu atau singkong untuk diolah menjadi tepung yang disebut dengan *modified cassava flour* atau MOCAF. Menurut Subagio (dalam Putri, dkk. 2018) “Tepung mocaf diperoleh dari ubi kayu yang diproses melalui prinsip memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi”. Beberapa hasil penelitian menunjukkan proses fermentasi singkong menghasilkan tepung dengan karakteristik kandungan protein yang lebih rendah, hasil tersebut diperoleh dari mikroba yang ada dalam proses fermentasi (Tandrianto, dkk. 2014).

Tepung mocaf dengan kandungan amilosa yang lebih rendah dibandingkan amilopektin disarankan sebagai bahan pembuatan *cookies*, karena amilopektin bersifat terjadinya proses mekar (*puffing*), sehingga produk pangan yang dihasilkan akan bersifat ringan, garing dan renyah Hersoelistyorini, dkk (2015). Konsumsi tepung terigu di Indonesia yang cenderung tinggi karena tepung ini merupakan bahan yang banyak digunakan masyarakat pada berbagai olahan makanan seperti mie, roti, cake biskuit atau lain-lain dalam jumlah besar.

Berdasarkan uraian tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan mensubstitusi tepung mocaf dalam pengolahan kastengel *cookies*. Dari beberapa sumber yang telah penulis temukan bahwa penelitian tentang kastengel *cookies* telah dilakukan oleh beberapa peneliti, yaitu diantaranya:

Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering (Syirril Ihromi, Marianah, Yodi Adi Susandi, 2018), Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan *Cookies* Kastengel (Nisa Rahmaniya Utami, Zahra Tri Prasetyawati, 2020), Analisa Kadar Serat dan Daya Terima Kastengel Dengan Penambahan Tepung Ganyong (Riza Zahara Firdaus, 2017).

Penulis membatasi jumlah penggunaan tepung mocaf dengan presentase yaitu 25%, 50% dan 75%. Pensubstitusian tepung mocaf dilakukan untuk melihat pengaruh kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa yang dihasilkan pada kastengel *cookies*. Penelitian ini penulis beri judul yaitu **“Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Kastengel *Cookies*”**.

## **B. Identifikasi Masalah**

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

1. Penggunaan tepung terigu di Indonesia yang masih tinggi dalam berbagai produk olahan.
2. Variasi olahan tepung mocaf masih kurang.
3. Penggunaan tepung mocaf belum ada dalam pembuatan kastengel *cookies*.

## **C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, maka peneliti membatasi penelitian ini dengan mensubstitusi tepung mocaf terhadap dalam

komposisi yang bervariasi sebesar 25%, 50% dan 75% dari jumlah keseluruhan tepung terigu yang digunakan dalam pengolahan kastengel *cookies* terhadap kualitas yang meliputi dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

#### **D. Perumusan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah yang telah di uraikan diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada kastengel *cookies*?

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

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis:

1. Pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tektstur dan rasa pada kastengel *cookies*

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

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai:

1. Bagi Penulis
  - a. Untuk menambah ilmu pengetahuan serta mengaplikasikan ilmu ketatabogaan yang telah penulis peroleh selama perkuliahan
  - b. Sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi S1 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang

c. Meningkatkan Pemanfaatan Pangan Lokal

2. Bagi Mahasiswa Lainnya

a. Menambah ilmu pengetahuan mahasiswa dalam pembuatan produk kastengel *cookies* dari tepung mocaf

b. Sebagai masukan untuk mahasiswa tata boga agar dapat memanfaatkan sumber daya alam dan diolah menjadi bahan baku untuk olahan makanan

c. Sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya yang akan menggunakan tepung mocaf

3. Bagi Masyarakat

a. Dapat menginformasikan kepada masyarakat tentang potensi tepung mocaf pada pembuatan kastengel *cookies*

b. Menambah variasi produk olahan tepung mocaf

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian tentang kualitas kastengel *cookies* dari tepung mocaf yang telah dilakukan uji organoleptik dapat disimpulkan:

#### 1. Kualitas Bentuk Rapi Persegi Panjang (4,5 cm x 1 cm x 0,8 cm)

Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator bentuk rapi persegi panjang diperoleh dengan nilai X0 3,56, X1 3,44, X2 3,33 dan X3 3,22. Berdasarkan hasil dari analisis varian (ANAVA) diperoleh nilai Fhitung (1,00) < Ftabel (4,76) pada taraf signifikan 5% yaitu menyatakan Ho diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung mocaf sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas bentuk rapi persegi panjang (4,5 cm x 1 cm x 0,8 cm).

#### 2. Kualitas Bentuk Seragam

Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator bentuk seragam diperoleh dengan nilai 3,44 (X0). Berdasarkan hasil dari analisis varian (ANAVA) diperoleh nilai Fhitung (1,00) < Ftabel (4,76) pada taraf signifikan 5% yaitu menyatakan Ho diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung mocaf sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas bentuk seragam.

#### 3. Kualitas Warna Bagian Atas Kuning Keemasan

Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator warna bagian atas kuning keemasan diperoleh dengan nilai 3,77 (X0). Berdasarkan hasil

dari analisis varian (ANAVA) diperoleh nilai  $F_{hitung} (1,92) < F_{tabel} (4,76)$  pada taraf signifikan 5% yaitu menyatakan  $H_0$  diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung mocaf sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas warna bagian atas kuning keemasan.

#### 4. Kualitas Warna Bagian Bawah Kuning Kecoklatan

Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator warna bagian bawah kuning kecoklatan diperoleh dengan nilai 3,44 (X1). Berdasarkan hasil dari analisis varian (ANAVA) diperoleh nilai  $F_{hitung} (0,47) < F_{tabel} (4,76)$  pada taraf signifikan 5% yaitu menyatakan  $H_0$  diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung mocaf sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas warna bagian bawah kuning kecoklatan.

#### 5. Kualitas Aroma Harum Keju

Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator rasa aroma harum keju diperoleh dengan nilai 3,44 (X0). Berdasarkan hasil dari analisis varian (ANAVA) diperoleh nilai  $F_{hitung} (2,59) < F_{tabel} (4,76)$  pada taraf signifikan 5% yaitu menyatakan  $H_0$  diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung mocaf sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas aroma harum keju.

#### 6. Kualitas Tekstur Rapuh

Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator rasa tekstur rapuh diperoleh dengan nilai 3,77 (X0). Berdasarkan hasil dari analisis varian

(ANAVA) diperoleh nilai  $F_{hitung} (2,67) < F_{tabel} (4,76)$  pada taraf signifikan 5% yaitu menyatakan  $H_0$  diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung mocaf sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas tekstur gurih.

#### 7. Kualitas Rasa Gurih

Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator rasa gurih diperoleh dengan nilai 3,77 ( $X_0$ ). Berdasarkan hasil dari analisis varian (ANAVA) diperoleh nilai  $F_{hitung} (3,47) < F_{tabel} (4,76)$  pada taraf signifikan 5% yaitu menyatakan  $H_0$  diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung mocaf sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas rasa gurih.

### **B. Saran**

Saran setelah melakukan penelitian, penulis dapat memberikan saran bagi semua pihak yang terkait dalam bidang ini, adapun saran dari penulis sebagai berikut:

1. Saat proses pembuatan adonan kastengel *cookies* tidak boleh terlalu lama diaduk karena nanti akan membuat kastengel *cookies* ketika sudah matang menjadi kurang rapuh.
2. Pada saat menggiling adonan, gunakan alas seperti plastik diatas adonan untuk mempermudah saat menggiling. Dan juga membuat adonan menjadi mulus dan sama rata.
3. Pada saat mencetak adonan gunakan cetakan yang seragam atau sama pada semua perlakuan.

4. Saat membuat adonan dan mencetak adonan dilakukan oleh orang yang sama.
5. Saat membakar kastengel *cookies* pastikan suhu dan waktu sama pada setiap perlakuan.
6. Perhatikan suhu saat pembakaran, suhu yang terlalu tinggi dapat membuat adonan kastengel *cookies* menjadi coklat atau hangus.
7. Kastengel *cookies* merupakan olahan *pastry* yang disukai masyarakat, untuk itu disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai kemasan, umur simpan, dan kandungan gizi kastengel *cookies*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amanu, FN. Dan Susanto WH. (2014). Pembuatan Tepung Mocaf di Madura (kajian varietas dan lokasi penanaman) Terhadap Mutu dan Rendemen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 161-169.
- Andrianita, I. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Rambutan (*Naphelium Lappaceum L*), Terhadap Sifat Organoleptik Kastengel. *Jurnal Tata Boga*, 8(3).
- Anonim. 2014. “*Fungsi Zat Gizi dan Sumbernya dalam Bahan Makanan*”. [online]. Tersedia: [http:// Fungsi Zat Gizi dan Sumbernya dalam Bahan Makanan. Forum Positif dari Dahlan forum.html](http://Fungsi_Zat_Gizi_dan_Sumbernya_dalam_Bahan_Makanan_Forum_Positif_dari_Dahlan_forum.html). [Diakses 5 Juli 2021].
- Anggraini, A. 2018. *Analisis Kualitas Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Dasniati, L., & Syarif, W. (2020). The Effect Of Corn Flour Substitution On Cookies Quality. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 148-154.
- Dwika, N. R. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies*. Padang: UNP.
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Fajiarningsih, H. (2013). *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Terhadap Kualitas Cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Firdaus, R Z. 2017. “*Analisa Kadar Serat dan Daya Terima Kastengel dengan Penambahan Tepung Ganyong*”. Surakarta: STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta.
- FPP. UNP. 2016. *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir FPP UNP*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Hadistio, A., & Fitri, S. (2019). TEPUNG MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) UNTUK KETAHANAN PANGAN INDONESIA. *JURNAL ILMIAH PANGAN HALAL*, 1(1).
- Hersoelistyorini, W., Dewi, SS. dan Kumoro, AC. (2015). “Sifat fisikokimia dan organoleptik tepung mocaf (*modified cassava flour*) dengan fermentasi menggunakan ekstrak kubis, “*The 2nd University Research Coloquium*, 10-17.