

**PERBEDAAN KUALITAS COOKIES DENGAN MENGGUNAKAN
METODE KRIM DAN METODE ALL IN**

SKRIPSI

*Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan*



DELLA FEBRIOLA

NIM 2014/14075013

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Perbedaan Kualitas *Cookies* Dengan Menggunakan Metode Krim dan Metode *All In*

Nama : Della Febriola

NIM : 14075013/ 2014

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

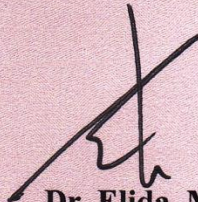
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2018

Disetujui Oleh :

Pembimbing



Dr. Elida, M.Pd

NIP. 196111111987032003

Di Ketahui

Kepala Jurusan IlmuKesejahteraan Keluarga



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd.

NIP. 19590326 198503 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Della Febriola

NIM : 14075013

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

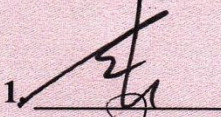
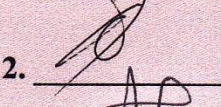
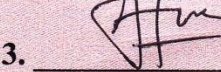
**Perbedaan Kualitas *Cookies* Dengan Menggunakan Metode Krim Dan
Metode *All In***

Padang, Agustus 2018

Tim Penguji:

1. Ketua : Dr. Elida, M.Pd
2. Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
3. Anggota : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

Tanda Tangan

1. 
2. 
3. 



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Della Febriola
NIM/TM : 14075013/2014
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

Perbedaan Kualitas Cookies Dengan Menggunakan Metode Krim dan Metode All In. Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat Maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

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

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan,



Della Febriola
14075013/2014

ABSTRAK

Della Febriola. 2018. Perbedaan Kualitas Cookies Dengan Menggunakan Metode Krim Dan Metode All In

Penelitian ini dilatarbelakangi karena belum diketahuinya perbedaan pengaruh metode pencampuran adonan yang berbeda terhadap kualitas *cookies*. Metode pencampuran adonan yang berbeda terdiri dari dua yaitu metode krim dan metode *all in*. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan dan menganalisis perbedaan kualitas *cookies* dengan menggunakan metode krim dan metode *all in* terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperimen*) dengan metode rancangan acak lengkap, objek penelitian yaitu *cookies*. Penelitian ini dilaksanakan di *workshop* Tata Boga pada 24 April s.d 12 Mei 2018 dengan tiga kali pengulangan. Variabel penelitian ini meliputi variabel bebas dengan 2 faktor yaitu X1 (metode krim) dan X2 (metode *all in*). Variabel terikatnya yaitu kualitas *cookies*. Jenis data yaitu data primer yang bersumber dari 25 orang panelis semi terlatih dengan menjawab format uji organoleptik. Data dianalisis dengan *software* SPSS 25.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pengaruh yang nyata terhadap metode krim dan metode *all in*. kualitas tekstur rapuh Thitung > Ttabel (2,686 > 2,000) dan nilai p (0,010) < 0,05. Kemudian, tekstur halus Thitung > Ttabel (2,605 > 2,000) dan nilai p (0,012) < 0,05, sedangkan untuk kualitas bentuk (motif bunga lima kelopak, rapi, seragam), warna (kuning kecoklatan), aroma (harum), tekstur (kering) dan rasa (manis) tidak terdapat pengaruh yang nyata karena Thitung < Ttabel dan nilai p > 0,05. Hasil analisis data diperoleh nilai tertinggi secara keseluruhan yaitu kualitas bentuk motif bunga lima kelopak 3,62 (X1), kualitas bentuk rapi 3,68 (X1), kualitas bentuk seragam 3,65 (X1), kualitas warna kuning kecoklatan 3,62 (X1), kualitas aroma harum 3,89 (X1), kualitas tekstur kering 3,76 (X1) dan kualitas rasa manis 3,9 (X1).

Kata Kunci : Metode Krim, Metode *All In*, *Cookies*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Perbedaan Kualitas Cookies Dengan Menggunakan Metode Krim Dan Metode All In**. Penulisan skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Pendidikan pada jenjang strata satu (S1), Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

Pada proses penyelesaian skripsi ini, peneliti banyak menemukan kesulitan, karena keterbatasan kemampuan dan pengalaman. Berkat bantuan berbagai pihak akhirnya penulis dapat mengatasi segala kesulitan yang ditemukan selama penyusunan. Oleh karena itu pada kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D. selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang serta Dosen Penguji yang telah memberikan masukan kepada penulis sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.
3. Ibu Dra. Elida, M.Pd, selaku penasehat akademik sebelumnya yang telah membimbing penulis semenjak semester awal hingga selesai serta Pembimbing yang telah memberikan sumbangan pikiran dan bimbingan, mulai dari pembuatan skripsi ini.
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si, selaku Dosen Penguji yang telah memberikan masukan kepada penulis, sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.
5. Seluruh Staf Pengajar dan Teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
6. Untuk kedua orang tuaku tercinta, sahabat seperjuangan SI Tata Boga 2014, teman-teman di jurusan IKK, sahabat tercinta yang memberikan dorongan dan

memberi motivasi kepada penulis baik secara moril maupun materil dalam mengikuti perkuliahan sampai menyelesaikan skripsi ini.

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

Padang, Agustus 2018

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Pembatasan Masalah	4
D. Perumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	6

BAB II KERANGKA TEORITIS

A. Kajian Teori	7
1. <i>Cookies</i>	7
2. Resep Satndar <i>Cookies</i>	11
3. Bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	11
4. Peralatan untuk Membuat <i>Cookies</i>	18
5. Kualitas <i>Cookies</i>	24
B. Kerangka Konseptual	27
C. Hipotesis.....	28

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	30
B. Tempat dan Waktu Penelitian	30
C. Objek Penelitian.....	30
D. Defenisi Operasional	31
E. Jenis dan Sumber Data.....	31
F. Prosedur Penelitian.....	32
G. Instrumen Penelitian.....	40
H. Kontrol Validasi	41
I. Teknik Pengumpulan Data.....	41
J. Rancangan Penelitian	41
K. Teknik Analisis Data.....	43

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	44
B. Pembahasan.....	63

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	75
B. Saran.....	77

DAFTAR PUSTAKA.....	78
----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Penelitian <i>Cookies</i>	36
2. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	40
3. Rancangan Penelitian	42
4. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Kualitas Bentuk Motif Bunga Lima Kelopak <i>Cookies</i>	54
5. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Kualitas Bentuk Rapi <i>Cookies</i>	55
6. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Kualitas Bentuk Seragam <i>Cookies</i>	56
7. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Kualitas Warna Kuning Kecoklatan <i>Cookies</i>	57
8. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Kualitas Aroma Harum <i>Cookies</i>	58
9. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Kualitas Tekstur Rapuh <i>Cookies</i>	59
10. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Kualitas Tekstur Halus <i>Cookies</i>	60
11. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Kualitas Tekstur Kering <i>Cookies</i>	61
12. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Kualitas Rasa Manis <i>Cookies</i>	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Cetakan <i>Cookies</i>	10
2. Timbangan Digital	19
3. Ayakan	19
4. Waskom Stainless Steel	20
5. Piring <i>Email</i>	20
6. Sendok.....	21
7. Lap Kerja.....	21
8. Rolling Pin	22
9. Loyang.....	23
10. Cetakan <i>Cookies</i>	23
11. Kertas Roti	24
12. Mixer.....	24
13. Oven	25
14. Kerangka Konseptual	28
15. Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i> dengan Metode Krim	38
16. Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i> dengan Metode <i>All In</i>	39
17. Rata-Rata Skor Kualitas Bentuk Motif Bunga Lima Kelopak <i>Cookies</i>	45
18. Rata-Rata Skor Kualitas Bentuk Rapi <i>Cookies</i>	46
19. Rata-Rata Skor Kualitas Bentuk Seragam <i>Cookies</i>	47
20. Rata-Rata Skor Kualitas Warna Kuning Kecoklatan <i>Cookies</i>	48
21. Rata-Rata Skor Kualitas Aroma Harum <i>Cookies</i>	49
22. Rata-Rata Skor Kualitas Tekstur Rapuh <i>Cookies</i>	50
23. Rata-Rata Skor Kualitas Tekstur Halus <i>Cookies</i>	51
24. Rata-Rata Skor Kualitas Tekstur Kering <i>Cookies</i>	52
25. Rata-Rata Skor Kualitas Rasa Manis <i>Cookies</i>	53
26. Alat Persiapan Penelitian	102
27. Alat Pengolahan Penelitian	103
28. Bahan-Bahan <i>Cookies</i>	104
29. Proses Pembuatan <i>Adonn Cookies</i>	105
30. Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	106
31. Hasil <i>Cookies</i> Dengan Metode Krim dan <i>All in</i>	107
32. Uji Organoleptik	108

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Petunjuk Pengisian Angket	80
2. Tabulasi Data Penelitian Perbedaan Kualitas Cookies Dengan Menggunakan Metode Krim dan Metode <i>All In</i>	84
3. Uji SPSS Perbedaan Kualitas Cookies Dengan Menggunakan Metode Krim dan Metode <i>All In</i>	93
4. Dokumentasi	102
5. Surat Rekomendasi.....	109
6. Surat Permohonan Skripsi.....	110
7. Surat Tugas Pembimbing I.....	111
8. Surat Tugas Seminar	112
9. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	113
10. Surat Tugas Menguji Skripsi.....	114
11. Lembar Konsultasi	115

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Istilah *pastry* berasal dari kata *paste* yang arti campuran tepung terigu, cairan, dan lemak. *Pastry* mengacu pada berbagai adonan (*paste* dan *dough*) dan banyak lagi produk turunannya. Sedangkan adonan awal secara umum dapat dibagi menjadi dua kelompok, yaitu kelompok adonan cair (*liquid*) dan adonan padat (*solid*). Kelompok adonan cair (*liquid*) adalah adonan untuk adonan kue seperti *sponge mixture*, *ganache*, *meringue* dan *japonaise* yang lebih dikenal dengan kelompok kue dasar, serta adonan puding sedangkan kelompok adonan padat (*solid*) adalah adonan *puff pastry*, adonan pie, adonan *danish pastry* dan adonan *sugar dough* (Ruaida. 2013).

Salah satu yang termasuk ke dalam adonan padat (*solid*) adalah *cookies* atau kue kering. *Cookies* atau kue kering yang rasanya manis dan bentuknya berukuran kecil-kecil. *Cookies* merupakan makanan ringan yang disajikan dalam berbagai acara, mulai dari arisan, hari raya, hidangan tamu, hingga cemilan di rumah. Kelebihan dari *cookies* adalah sifatnya yang tahan lama, mudah dibawa, memiliki variasi serta bentuk yang menarik dan dalam proses pembuatannya tidak memakan waktu yang lama. *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampangnya bertekstur padat yang dibuat dengan cara di oven (Anni Faridah, dkk, 2008).

Secara umum bahan dalam pembuatan *cookies* terbuat dari tepung terigu, margarin, gula halus dan telur. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *cookies* dibagi menjadi dua kelompok, yaitu bahan pengikat dan bahan pelembut. Bahan pengikat adalah tepung, air, susu bubuk dan putih telur. Bahan pelembut adalah gula, lemak, *baking powder* dan kuning telur. Selain itu, bahan penyusun *cookies* juga dapat dibagi menjadi bahan utama dan bahan tambahan. Di dalam pembuatan *cookies*, terigu, telur, gula dan lemak merupakan bahan utama (Ashwini *et al*, 2009).

Prinsip proses pembuatan *cookies* dan pembentukan kerangka *cookies* dibagi menjadi 3 tahap yaitu pembuatan adonan, pencetakan dan pemanggangan. Selama pencampuran terjadi penyerapan air oleh protein terigu sehingga terbentuk gluten yang akan membentuk struktur *cookies* sampai terbentuk adonan yang homogen, tahapan yang kedua pencetakan dan terakhir adalah pemanggangan (Pertiwi,dkk, 2006).

Berdasarkan pengalaman penulis saat praktek di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga pada Mata Kuliah *Pastry*, informasi yang ditemukan berupa resep serta beberapa jurnal yang ditemukan pada saat metode pencampuran adonan *cookies*, metode pencampuran adonan yang sering digunakan adalah mengocok gula dan lemak menggunakan *mixer* sampai membentuk krim (ringan dan warna menjadi lebih terang) kemudian masukkan cairan (telur atau susu cair) dan dimasukkan terigu secara bertahap yang disebut juga dengan metode krim (*creaming methode*), sedangkan dari beberapa literatur

yang penulis baca terdapat dua metode pencampuran adonan yaitu krim (*creaming methode*) dan metode *all in*.

Menurut Whiteley (1971), sebagai berikut ini.

Terdapat dua metode dasar pencampuran adonan, yaitu metode krim (*creaming methode*) dan *all in*. Pada metode krim bahan dicampur secara bertahap. Campuran pertama adalah lemak dan gula, kemudian ditambah pewarna dan *flavor*, kemudian susu dan bahan kimia aerasi berikut garam. Tepung ditambahkan pada bagian paling akhir. Sementara itu, pada metode *all in* semua bahan dicampur secara langsung bersama tepung. Pencampuran dilakukan sampai adonan cukup mengembang.

Dengan adanya perbedaan metode pencampuran adonan *cookies* tersebut, metode krim (*creaming methode*) dan metode *all in* ini akan menghasilkan kualitas *cookies* yang berbeda. Belum diketahuinya perbedaan pengaruh terhadap kualitas *cookies* dengan menggunakan metode pencampuran adonan metode krim dan *all in*. Kemudian setiap metode pencampuran adonan yang berbeda memiliki kelebihan dan kekurangan. Oleh sebab itu penulis tertarik untuk membandingkan dan menganalisis perbedaan kualitas *cookies* dengan menggunakan metode pencampuran yang berbeda yaitu metode krim dan *all in*, agar metode ini dapat dipilih dan digunakan sebagai variasi dalam pembuatan adonan *cookies* pada saat praktek di *workshop* tata boga pada mata kuliah *Pastry*.

Penelitian yang relevan tentang teknik pengolahan yang sudah pernah dilakukan tersebut diantaranya Pengaruh Metode Pencampuran Terhadap Kualitas *Butter Cake* oleh Faisal Sikumbang (2016), Pengaruh Teknik Mengaduk Adonan Terhadap Kualitas Roti Tawar oleh Orin AD (2017) dan Perbedaan

Kulitas *Croissant* dengan Penggunaan Metoda Melipat Adonan yang Berbeda oleh Edo Saputra (2017).

Melalui permasalahan yang telah dipaparkan di atas, maka dapat dilihat bahwa belum adanya penggunaan metode pencampuran adonan yang berbeda dalam pembuatan *cookies* di *workshop* Tata Boga khususnya pada mata kuliah *Pastry*. Maka penulis tertarik melakukan penelitian di *workshop* Tata Boga dengan judul **“Perbedaan Kualitas Cookies Dengan Menggunakan Metode Krim dan Metode *All In*”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dijabarkan identifikasi masalah sebagai berikut :

1. Belum adanya variasi dalam metode pencampuran adonan *cookies* di *workshop* Tata Boga FPP UNP pada mata kuliah *Pastry*.
2. Metode pencampuran adonan yang digunakan pada saat praktek mata kuliah *Pastry* IKK FPP UNP dalam membuat *cookies* selalu menggunakan metode krim (*creaming methode*).

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, maka pada penelitian ini diberikan pembatasan masalah. Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah perbedaan pengaruh metode pencampuran adonan pada *cookies*. Metode pencampuran adonan yang digunakan adalah metode krim (*creaming methode*)

dan *all in*. Kualitas *cookies* yang akan dinilai meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah, perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah terdapat perbedaan pengaruh metode pencampuran adonan (metode krim dan *all in*) terhadap kualitas bentuk *cookies*?
2. Apakah terdapat perbedaan pengaruh metode pencampuran adonan (metode krim dan *all in*) terhadap kualitas warna *cookies*?
3. Apakah terdapat perbedaan pengaruh metode pencampuran adonan (metode krim dan *all in*) terhadap kualitas aroma *cookies*?
4. Apakah terdapat perbedaan pengaruh metode pencampuran adonan (metode krim dan *all in*) terhadap kualitas tesktur *cookies*?
5. Apakah terdapat perbedaan pengaruh metode pencampuran adonan (metode krim dan *all in*) terhadap kualitas rasa *cookies*?

E. Tujuan Penelitian

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

1. Menganalisis perbedaan pengaruh metode pencampuran adonan (metode krim dan *all in*) terhadap kualitas bentuk *cookies*.
2. Menganalisis perbedaan pengaruh metode pencampuran adonan (metode krim dan *all in*) terhadap kualitas warna *cookies*.

3. Menganalisis perbedaan pengaruh metode pencampuran adonan (metode krim dan *all in*) terhadap kualitas aroma *cookies*.
4. Menganalisis perbedaan pengaruh metode pencampuran adonan (metode krim dan *all in*) terhadap kualitas tekstur *cookies*.
5. Menganalisis perbedaan pengaruh metode pencampuran adonan (metode krim dan *all in*) terhadap kualitas rasa *cookies*.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka dari itu manfaat penelitian ini adalah :

1. Masyarakat umum, penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat dan pengusaha di bidang *pastry* maupun *bakery* secara umum, sebagai informasi dan pengetahuan baru dalam metode pencampuran adonan *cookies* dengan metode yang berbeda untuk mendapatkan hasil yang baik.
2. Mahasiswa dan peneliti, menambah pengetahuan dan keterampilan mahasiswa di jurusan IKK khususnya konsentrasi Tata Boga, dalam mengolah *cookies* dengan menggunakan metode pencampuran adonan yang berbeda serta mengetahui perbedaan *cookies* dengan menggunakan metode krim dan *all in*.