

**PENGUNAAN TEPUNG KENTANG DALAM PEMBUATAN COOKIES**

**PROYEK AKHIR**

**Diajukan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Diploma III (D3)  
Program Studi Tata Boga**



**Oleh :**

**NIFTAHUL JANNAH**

**NIM : 16079030**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2019**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Cookies

Judul : Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Cookies  
Nama : Niftahul Jannah  
BP/NIM : 2016/16079030  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Mei 2019

Disetujui Oleh Pembimbing



Dra. Sofnitati, M.Pd  
NIP. 19540728 198303 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19760801 200501 2001

### PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Niftahul Jannah  
NIM : 16079030  
Judul : Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Cookies  
BP/NIM : 2016/16079030  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

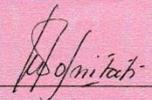
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Tim Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Padang, Mei 2019

Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

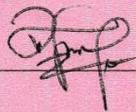
Ketua : Dra. Sofnitati, M.Pd

1. 

Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

2. 

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

3. 



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
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 : kkunp.info@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Niftahul Jannah  
NIM : 16079034  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek Akhir saya dengan judul :

**“Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Cookies”**

Adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

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

Padang, Mei 2019

Saya yang menyatakan,



Niftahul Jannah  
NIM. 16079030

## ABSTRAK

**Niftahul Jannah, 2019.**“Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Cookies. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Parawisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penggunaan Tepung Kentang sebagai bahan pangan memerlukan penganekaragaman dalam pengolahan makanan. Cookies biasanya terbuat dari tepung terigu yang diimpor, untuk menambah variasi baru dari cookies penulis menggunakan tepung kentang dalam pembuatannya, sehingga pemanfaatan tepung kentang sebagai bahan pangan bertambah nilai guna dan nilai ekonomis dari tepung kentang tersebut. Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah 1) Dapat membuat cookies dari tepung kentang. 2) Dapat mendeskripsikan kualitas cookies dengan penggunaan tepung kentang dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melakukan tiga kali pengulangan dengan penggunaan tepung kentang dalam pembuatan cookies, yang dilaksanakan pada tanggal 22 April sampai 26 April 2019 dan berlokasi di Workshop Tata Boga. Penelitian dilakukan dengan uji organoleptik yang terdiri dari 15 orang panelis semi terlatih yaitu mahasiswa D3 dan SI Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga yang tertarik untuk melakukan penelitian dan bukan karena terpaksa, mempunyai waktu, tepat waktu, dan sehat (bebas penyakit THT dan buta warna), mempunyai kemampuan verbal, sikap netral terhadap produk, mempunyai kepekaan yang dibutuhkan dan tidak alergi dengan bahan yang akan dinilia. Data hasil uji organoleptik dianalisis dengan persentase.

Berdasarkan hasil penelitian cookies tepung kentang dapat disimpulkan bahwa kualitas berbentuk bunga mendapatkan persentase tertinggi 93% pada pengulangan ketiga. Kualitas warna cookies tepung kentang dapat disimpulkan bahwa kualitas warna kuning kecoklatan mendapatkan persentase tertinggi 87% pada pengulangan ketiga. Kualitas aroma cookies tepung kentang dapat disimpulkan bahwa kualitas aroma kentang mendapat persentase tertinggi 100% pada pengulangan ketiga. Kualitas tekstur cookies tepung kentang dapat disimpulkan bahwa kualitas renyah mendapatkan persentase tertinggi 87% pada pengulangan ketiga. Kualitas rasa cookies tepung kentang dapat disimpulkan bahwa kualitas rasa manis mendapat persentase tertinggi 87% rasa tepung kentang mendapatkan persentasi 100% pada Pengulangan ketiga.

**Kata Kunci: Cookies, Tepung Kentang, Kualitas**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Cookies”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proyek Akhir ini selesai dengan mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. IbuDra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. IbuDra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. IbuWiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dra. Sofnitati, M.Pd selaku dosen Pembimbing Proyek Akhir, sekaligus selaku dosen Penasehat Akademik.
6. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.

7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Teristimewa untuk kedua Orang Tua Tercinta dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
9. Terakhir penulis mengucapkan terima kasih kepada teman-teman D3 Tata Boga 2016 yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan proposal ini.

Proyek Akhir ini penulis selesaikan dengan berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulis guna tersusunnya laporan dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang. Akhir kata semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Mei 2019

Niftahul Jannah

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. LatarBelakang .....	1
B. TujuanPenelitian .....	8
C. ManfaatPenelitian .....	8
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Kentang .....	10
1. Pengertian Kentang .....	10
2. Klasifikasi kentang.....	10
3. Varietas Kentang .....	10
4. Komposisi Zat Gizi Kentang.....	12
B. Tepung Kentang .....	13
C. Cookies .....	15
D. Resep Standar Cookies.....	16
E. Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Cookies .....	17
F. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Cookies.....	20
G. Kualitas Cookies pada Penggunaan Tepung Kentang .....	25
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. JenisPenelitian.....	29
B. Tempatdan Waktu Penelitian .....	29
C. Pemilihan Bahan .....	29
D. AlatYang Digunakan Dalam Pembuatan Cookies .....	31
E. Proses PengolahanCookies Tepung Kentang.....	32

F. Bagan Pembuatan Cookies Tepung Kentang.....	34
G. Jenis Data dan Sumber Data .....	35
H. Tahap Penelitian.....	36
I. Uji Organoleptik.....	38
J. Analisa Data .....	38
<b>BAB IV TEMUAN</b>	
A. Deskripsi Data .....	40
B. Pembahasan.....	51
C. Analisis Harga.....	57
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	60
B. Saran.....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>65</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Tabel 1. Kandungan Gizi Kentang Per 100 Gram .....	12
2. Tabel 2. Komposisi Kimia Tepung Kentang .....	13
3. Tabel 3. Komposisi Kimia Tepung Kentang Per 100 Gram .....	17
4. Tabel 4. Komposisi Zat Gizi Margarin Per 100 Gram.....	18
5. Tabel 5. Komposisi Zat Gizi Gula Halus Per 100 Gram.....	19
6. Tabel 6. Komposisi Zat Gizi Telur Per 100 Gram .....	20
7. Tabel 7. Penimbangan Bahan.....	32
8. Tabel 8.Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bunga) Cookies dari Tepung Kentang.....	41
9. Tabel 9.Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Kecoklatan) Cookies dari Tepung Kentang .....	43
10. Tabel 10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Kentang) Cookies dari Tepung Kentang.....	45
11. Tabel 11. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Renyah) Cookies dari Tepung Kentang.....	47
12. Tabel 12. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Cookies Tepung Kentang .....	48
13. Tabel 13. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tepung Kentang) Cookies dari Tepung Kentang.....	50
14. Tabel 14. Anggaran Biaya Pembuatan Cookies Tepung Kentang.....	58

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Kentang .....	14
2. Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan Cookies Tepung Kentang ....	34
3. Gambar 3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bunga) Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Cookies .....	42
4. Gambar 4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Kecoklatan) Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Cookies. ...	44
5. Gambar 5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Kentang) Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Cookies .....	46
6. Gambar 6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Renyah) Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Cookies. ....	48
7. Gambar 7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Cookies .....	49
8. Gambar 8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tepung Kentang) Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Cookies .....	51
9. Gambar 9. Bahan Cookies Tepung Kentang .....	65
10. Gambar 10. Alat Persiapan .....	67
11. Gambar 11. Alat Pengolahan .....	67
12. Gambar 12. Alat Penyajian .....	68
13. Gambar 13. Proses Pembuatan Cookies Tepung Kentang .....	69
14. Gambar 14. Suasana Uji Organoleptik .....	70

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian .....	65
2. Lampiran 2. SuratPermohonan Penulisan Proyek Akhir .....	71
3. Lampiran 3. Surat Rekomendasi .....	72
4. Lampiran 4. SuratPermohonan Pembimbing Proyek Akhir .....	73
5. Lampiran 5. Surat Tugas Pembimbing.....	74
6. Lampiran 6. Izin Melaksanakan Penelitian.....	75
7. Lampiran 7. Angket Penelitian .....	77
8. Lampiran 8. Permohonan Penguji Proyek Akhir .....	81
9. Lampiran 9. Surat Tugas Menguji .....	82
10. Lampiran 10.Kartu Konsultasi .....	83

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia adalah negara yang kaya raya akan potensi kekayaan alam baik sumber daya alam hayati maupun non hayati. Kekayaan alamnya mulai dari kekayaan laut, darat, bumi dan kekayaan lainnya yang terkandung di dalam bumi Indonesia tidak bisa dihitung. Apabila dilihat secara geografis dari sabang sampai merauke, terbentang tidak sedikit pulau yang ada di Negara Indonesia mulai dari pulau Jawa, Sumatra, Kalimantan, Sulawesi serta Irian Jaya, semuanya mempunyai berbagai jenis tanaman yang beraneka ragam, mulai dari padi, gandum, ubi, Jangug, kentang dan berbagai jenis tanaman pangan lainnya. Salah satu pangan utama dunia setelah padi, jagung, dan juga gandum yang mendapat prioritas dalam pengembangannya di Indonesia adalah Kentang.

Tanaman kentang (*Solanum tuberosum L*) menghasilkan umbi sebagai komoditas sayuran yang diprioritaskan untuk dikembangkan dan berpotensi untuk dipasarkan di dalam Negeri dan diekspor. Tanaman kentang merupakan salah satu penunjang progam diversifikasi pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat (Rusiman, 2008:8).

Pangan merupakan kebutuhan pokok penting manusia untuk kehidupannya. Penyediaan bahan pangan yang baik dan berkecukupan merupakan masalah yang harus diperhatikan oleh masyarakat Indonesia, karena dengan terpenuhinya kebutuhan pangan sehari-hari, Indonesia dapat

mengurangi impor bahan pangan. Namun pada kenyataannya produksi pangan pokok di Indonesia tidak seimbangan dengan pertumbuhan jumlah produk yang semakin meningkat.

Jika suatu negara telah memenuhi kebutuhan pangan seluruh penduduknya, maka negara tersebut dapat dikatakan telah memiliki kemandirian pangan. Pemenuhan kebutuhan bahan pangan yang baik haruslah memperhatikan kualitas gizi dan keanekaragaman bahan pangan untuk mengantisipasi bahan pangan yang tidak memenuhi kesehatan konsumen. Sumber pangan karbohidrat yang tinggi di Indonesia diantaranya adalah kentang. Kentang merupakan salah satu umbi yang dapat diolah menjadi pangan makanan yang memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dan pertumbuhannya lebih cepat dibandingkan jenis tanaman lainnya.

Dalam rangka diversifikasi pangan, kentang dapat digunakan sebagai bahan pangan alternatif pengganti tepung terigu. Sehingga Indonesia tidak perlu mengimpor tepung terigu. Produksi kentang di Indonesia cenderung meningkat setiap tahunnya. Menurut Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura (2011:25) selama periode 2007-20011, produktivitas kentang di Sumatera Utara berfluktuasi cukup tajam. Hal ini yang menjadikan kentang dapat dijadikan salah satu alternatif dalam mengatasi ketahanan pangan di Indonesia.

Kentang (*Solanum tuberosum L*) merupakan tanaman umbi yang kaya akan karbohidrat dan dapat digunakan sebagai bahan makanan pengganti makanan pokok. Kentang sudah menjadi salah satu makanan pokok dunia kerana berada pada peringkat ketiga tanaman yang dikonsumsi masyarakat dunia setelah beras dan gandum (*International Potato Center, 2013:93*). Umbi kentang tidak mengandung lemak, kolesterol, namun mengandung karbohidrat, sodium, protein, vitamin C, kalsium, dan zat besi, serta kandungan vitamin B6 yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan beras (*Rusiman, 2008:102*).

Menurut *Live Science* (2014:45) yang membahas mengenai manfaat kentang bagi kesehatan diantaranya: Kentang kaya akan kalium dan juga mengandung zat kimia *kukoamine* yang dapat membantu menurunkan tekanan darah. Vitamin B-6 yang terkandung dalam kentang berguna untuk menjaga kesehatan saraf, dengan menciptakan zat kimia otak termasuk *serotonin*, *dopamine* dan *norepinephrine*. Kentang mengandung vitamin C yang berguna menjaga kekebalan tubuh. Kandungan serat yang tinggi pada kentang, menjadikannya sebagai salah satu sayuran yang baik untuk pencernaan. Tak hanya itu, karbohidrat yang tinggi juga membuat sayuran ini mudah dicerna sehingga tidak menambah beban kerja sistem pencernaan.

Kentang (*Solanum tuberosum L*) merupakan salah satu tanaman hortikultura penghasil umbi dan sebagai sumber karbohidrat. Daerah yang cocok untuk budidaya tanaman kentang adalah dataran tinggi dengan ketinggian 1.000-3.000 mdpl, curah hujan 1.500 mm/tahun, suhu rata-rata harian 18-21 C, Serta kelembaban 80%-90%. Banyak diantara masyarakat lainnya hanya menggunakan kentang untuk olahan makanan biasa seperti gulai atau di goreng, perkedel dan dibuat kripik, kerupuk, serta dodol. Dan untuk membuat kripik, kerupuk, dodol dan hal lainnya biasanya dipilih kentang yang berkualitas baik sementara kentang yang berkualitas rendah atau sisa dari hasil pemilahan kentang yang yang tidak digunakan atau dipakai dalam pembuatan kripik, gulai, dodol dan hasil lainnya biasa digunakan untuk pembuatan tepung yang bahan pokoknya adalah kentang.

Kentang (*Solanum tuberosum L*) merupakan salah satu jenis sayuran yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia serta mendapatkan prioritas untuk pengembangan oleh Kementerian Pemerintahan. Di Indonesia, varietas kentang yang dominan dibudidayakan adalah Granola (Suryani, 2010:64). Pengolahan kentang menjadi Varietas Granola memiliki warna kulit dan daging umbi kuning dan bentuknya relatif lonjong atau oval. Kentang yang biasa ditemukan di pasaran biasanya diolah oleh masyarakat menjadi pelengkap sayur, kentang rebus atau berupa olahan makanan tradisional yang dikembangkan berdasarkan kebiasaan dan resep tradisional (Diputri, 2009:10). Pengolahan kentang menjadi tepung merupakan inovasi dalam dunia pangan untuk mengembangkan deversifikasi produk dan peningkatan nilai tambah.

Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan karena lebih tahan disimpan atau dapat memperpanjang umur simpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (fortifikasi), dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis (Damarjati, 2000:586).

Menurut hasil analisa kandungan kentang dilihat dari komposisi Pangan Indonesia (2009:6) kentang mengandung karbohidrat 13,5 gram. Hal ini memungkinkan untuk menjadikan kentang sebagai tepung. Perubahan bentuk kentang menjadi tepung akan memperluas dan mempermudah pemanfaatan kentang menjadi produk yang setengah jadi yang fleksibel, memiliki daya simpan yang cukup lama sehingga dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bervariasi dalam pengolahan pangan. Ini adalah suatu terobosan baru untuk mengolah kentang yang tidak terpakai atau dimanfaatkan dalam pembuatan jenis makanan lainnya dapat diolah untuk pembuatan tepung yang akan diolah menjadi makanan yang mempunyai kualitas dan nilai jual tinggi dipasar salah satunya adalah *Cookies*.

Tepung kentang memiliki karakteristik yaitu, mempunyai daya serap yang tinggi, tekstur halus, rasa sedikit manis, dengan aroma harum khas tepung kentang dan zat gizi yang lainnya. Penggunaan tepung kentang dalam menjadi produk *cookies* juga sebagai upaya penganekaragaman pangan berbasis kentang yang selama ini dianjurkan oleh pemerintah (Fajiarningsih,2013:123). *Cookies* adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil.

Di Indonesia *cookies* merupakan salah satu jenis makanan yang banyak disukai oleh sebagian besar masyarakat baik anak-anak maupun orang dewasa. Sebagai makanan yang disukai masyarakat diperlukan peningkatan nilai gizi *cookies* dan penganekaragaman produk *cookies*.

Bahan makanan dalam bentuk tepung lebih tinggi umur simpannya. “Tepung merupakan bahan utama dalam pembuatan pastry, ada berbagai jenis tepung tergantung pada kandungan protein dan glutennya” (Ruaida,2013:2). Tepung kentang akan mempermudah proses pengolahan produk pangan yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi, salah satunya pemanfaatan tepung kentang adalah dalam pembuatan *cookies*.

Umumnya *cookies* terbuat dari tepung terigu sebagai bahan bakunya. Tepung terigu yang digunakan adalah jenis soft flour yaitu tepung terigu yang mempunyai kandungan protein 8% - 9% dan mempunyai mutu yang baik. Padahal Indonesia bukan Negara penghasil terigu. Bahan baku terigu yaitu gandum, dimana gandum tidak dapat tumbuh di Negara tropis seperti Indonesia. Itu sebabnya, kita terus-menerus mengimpor terigu sehingga jumlah devisa yang dikeluarkan semakin banyak. Oleh karena itu perlu adanya penganekaragaman pangan dengan mengurangi ketergantungan pangan luar negeri, yaitu dengan mengurangi penggunaan bahan baku terigu atau gandum diganti dengan produk pangan lokal, salah satunya adalah tepung kentang.

Hal ini sesuai dengan penetapan peraturan pemerintah nomor 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang terdapat pada pasal 1 :

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi, dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Salah satu cara mendukung peraturan pemerintah tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal salah satunya adalah mengolah kentang menjadi produk makanan yaitu *cookies*.

*Cookies* merupakan makanan salah satu produk yang tahan lama. Sebagaimana yang dinyatakan oleh Anni Faridah, dkk (2008:514) menyatakan bahwa "Cookies dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama yaitu berkisar 3-6 bulan". *Cookies* biasanya disajikan pada waktu Lebaran, Natal dan hari besar lainnya, namun sekarang *cookies* juga dapat dihidangkan pada waktu selingan minum teh, sebagai snack, oleh-oleh ataupun bekal yang mudah dibawa kemana saja.

Pada umumnya pembuatan *cookies* menggunakan bahan-bahan yang terbuat dari terigu, margarin, gula halus, telur dan vanili. *Cookies* adalah jenis kue yang kaya akan lemak, tetapi rendah serat dan mineral. Hal ini juga diungkapkan oleh Anni Faridah, dkk (2008:499) bahwa "Lemak yang digunakan pada pembuatan *cookies* sebanyak 65%-75%. Agar terpenuhi serat dan mineral pada *cookies* tersebut perlu ditambahkan pangan fungsional yang mengandung unsur gizi seperti karbohidrat, lemak, protein, mineral dan serat"

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut peneliti menggunakan tepung kentang sebagai bahan tambahan pangan dalam pembuatan *cookies*. Sehingga penulis juga tertarik melakukan penelitian ini dengan judul **“Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan *Cookies*”**

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Dapat membuat *cookies* menggunakan tepung kentang.
2. Mendeskripsikan kualitas *cookies* menggunakan tepung kentang dari segi:
  - a. Bentuk
  - b. Warna
  - c. Aroma
  - d. Tekstur
  - e. Rasa

## **C. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan *cookies* dari tepung kentang.
2. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung kentang sebagai produk baru pada pembuatan *cookies*.
3. Meningkatkan nilai ekonomi dari tepung kentang.
4. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan *cookies*, khususnya kepada mahasiswa

program studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.