

**ANALISIS KUALITAS *COOKIES* DENGAN SUBSTITUSI  
TEPUNG *MOCAF*  
SKRIPSI**

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



**Oleh:**

**ADE ANGGRAINI**

**NIM. 1206462/2012**

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

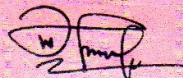
**2018**

**HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI**  
**ANALISIS KUALITAS *COOKIES* DENGAN SUBSTITUSI**  
**TEPUNG MOCAF**

Judul : Analisis Kualitas *Cookies* Dengan Substitusi Tepung Mocaf  
Nama : Ade Angraeni  
BP / NIM : 2012 / 1206462  
Program Studi : PKK  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

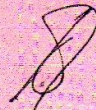
Padang, November 2018

Disetujui Oleh Pembimbing



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

Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dra. Wifnelis Syarif, M.Pd  
NIP. 19590326198503 2001

**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Nama : Ade Anggraini  
NIM : 1206462  
Judul : Analisis Kualitas Cookies Dengan Substitusi Tepung Mocaf  
Program Studi : PKK  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan skripsi di depan Tim Penguji  
Program Studi PKK Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Padang, November 2018

Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

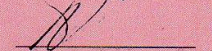
Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1.



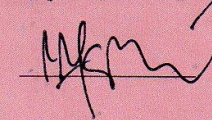
Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd.

2.



Anggota : Rahmi Holinesti, STP, 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 bertandatangan dibawah ini :

Nama : Ade Angraini  
NIM : 1206462  
Program Studi : PKK  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul :


**“Analisis Kualitas Cookies Dengan Substitusi Tepung Mocaf”**

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.

Padang, November 2018

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

  
Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd.  
NIP.19590326198503 2001

Saya yang menyatakan,

  
Ade Angraini  
NIM.1206462

## ABSTRAK

**Ade Anggraini, 2018. “Analisis Kualitas Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf”.**

Penelitian ini dilatar belakangi pemanfaatan tepung mocaf oleh masyarakat masih sangat rendah dalam pengolahan makanan, sedangkan tepung mocaf dapat dijadikan salah satu alternatif untuk menggantikan sebagian dari tepung terigu sebagai bahan utama dari *cookies*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas *cookies* yang meliputi, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperimen*) dengan metode rancangan acak lengkap, objek penelitian yaitu *cookies*. Variabel penelitian ini meliputi variabel bebas dengan 4 faktor yaitu X0 (0%), X1 (25%), X2 (50%) dan X3 (75%). Variable terikatnya yaitu kualitas *cookies*. Jenis data yaitu data skunder yang bersumber dari 15 orang panelis dengan menjawab format uji organoleptik. Data dianalisis dengan analisis statistik ANAVA, jika  $F_{hitung} > F_{tabel}$  maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung mocaf terhadap kualitas *cookies*, karena  $F_{hitung} < F_{tabel}$ , artinya  $H_0$  ditolak (bentuk seragam dan rasa manis) dan terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung mocaf terhadap kualitas *cookies*, karena  $F_{hitung} > F_{tabel}$ , artinya  $H_0$  diterima (bentuk rapi, warna kuning keemasan, tekstur renyah dan aroma harum).

Kata Kunci: Tepung Mocaf, *Cookies*, Kualitas

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya yang memberikan kesempatan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**Analisis Kualitas Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf**”. Skripsi ini ditulis dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Strata Satu Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam menyelesaikan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M. Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku penasehat akademik penulis yang telah membimbing dan mengarahkan dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dan Rahmi Holinesti, STP,M.Si selaku Dosen Penguji yang telah memberikan masukan kepada penulis, sehingga skripsi ini menjadi lebih baik
5. Bapak dan Ibu Dosen Panelis yang telah meluangkan waktu dan kesempatannya dalam memberikan respon pada produk penelitian penulis.
6. Seluruh staf pengajar dan teknisi yang telah membantu selama penulis melaksanakan penelitian

7. Kedua orang tua beserta kakak dan adik yang selalu memberikan do'a dan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Rekan-rekan seperjuangan yang telah memberikan dukungan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca. Penulis berharap skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulis. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Padang, November 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ASTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	6
C. Pembatasan Masalah .....	6
D. Perumusan Masalah .....	6
E. Tujuan Penelitian .....	7
F. Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Kajian Teori .....	9
1. Cookies .....	9
a. Pengertian <i>Cookies</i> .....	9
b. Proses pembuatan <i>Cookies</i> .....	10
c. Resep <i>Cookies</i> .....	12
d. Bahan- Bahan Yang Digunakan .....	13
e. Peralatan Yang Digunakan .....	18
f. Kualitas <i>Cookies</i> .....	26
2. Tepung <i>Modified Cassava Flour (Mocaf)</i> .....	29
3. Hal yang diperhatikan dalam Pembuatan <i>Cookies</i> .....	33
B. Kerangka Konseptual .....	34
C. Hipotesis .....	35
<b>BAB III METODELOGI PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	36
B. Waktu dan Tempat Penelitian .....	36



C. Objek Penelitian .....	36
D. Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian.....	36
E. Jenis dan Sumber Data.....	37
F. Prosedur Penelitian .....	39
G. Rancangan Penelitian .....	44
H. Kontrol Validitas .....	45
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrument Penelitian.....	46
J. Teknik Analisis Data .....	46
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	48
1. Deskripsi Data .....	48
a. Kualitas Bentuk Seragam <i>Cookies</i> .....	48
b. Kualitas Bentuk Rapi <i>Cookies</i> .....	49
c. Kualitas Warna Kuning Keemasan <i>Cookiies</i> .....	50
d. Kualitas Aroma Harum.....	51
e. Kualitas Tekstur Renyah <i>Cookies</i> .....	52
f. Kualitas Rasa Manis <i>Cookies</i> .....	53
2. Uji Hipotesis.....	54
B. Pembahasan .....	59
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan.....	66
B. Saran .....	67
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	69
<b>LAMPIRAN</b> .....	71

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Resep <i>Cookies</i> .....	13
2. Perkembangan Produksi Singkong Di Indonesia .....	30
3. Perkembangan Singkong di Provinsi Lampung .....	31
4. Komposisi Nutrisi Tepung Mocaf dan Tepung Terigu (Per 100 Gram).....	32
5. Resep <i>Cookiesmocaf</i> .....	41
6. Rancangan Penelitian.....	44
7. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian .....	46
8. Rumus Analisa Varian.....	47
9. Analisis Varian Kualitas Bentuk Seragam <i>Cookies</i> .....	55
10. Analisis Varian Kualitas Bentuk Rapi <i>Cookies</i> .....	55
11. Uji Lanjut Duncan Multiple Range Test .....	56
12. Analisis Varian Kualitas Warna Kuning Keemasan.....	56
13. Uji Lanjut Duncan <i>Multiple Range Test</i> Terhadap Warna Kuning Keemasan <i>Cookies</i> .....	57
14. Analisis Varian Aroma Harum .....	57
15. Uji Lanjut Duncan Multiple Range Test Kualitas Aroma Harum .....	58
16. Analisis Varian Kualitas Tekstur Renyah <i>Cookies</i> .....	58
17. Uji Lanjut Duncan <i>Multiple Range Test</i> Tekstur Renyah <i>Cookies</i> .....	58
18. Analisis Varian Rasa Manis.....	59

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Timbangan .....	19
2. Piring Email .....	20
3. Ayakan .....	20
4. Pastry Brushes .....	21
5. Sendok makan.....	21
6. Lap Kerja .....	22
7. Rolling Pin.....	22
8. Oven.....	23
9. Com Stainlestell .....	23
10. Mixer .....	24
11. Rubber Spatula.....	25
12. Cetakan Cookies .....	25
13. Loyang .....	25
14. Tepung Mocaf.....	32
15. Kerangka Konseptual.....	35
16. Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i> Tepung Mocaf.....	43
17. Rata-Rata Kualitas Bentuk Seragam <i>Cookies</i> .....	49
18. Rata-Rata Kualitas Rapi <i>Cookies</i> .....	50
19. Rata-Rata Kualitas Warna Kuning Keemasan <i>Cookies</i> .....	51
20. Rata-Rata Kualitas Aroma Harum <i>Cookies</i> .....	52
21. Rata-Rata Kualitas Tekstur Renyah <i>Cookies</i> .....	53
22. Rata-Rata Kualitas Rasa Manis <i>Cookies</i> .....	54

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi .....	71
2. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi .....	72
3. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi .....	73
4. Surat Tugas Pembimbing .....	74
5. Surat Tugas Pembimbing .....	75
6. Surat Tugas Seminar .....	76
7. Surat Tugas Seminar .....	77
8. Petunjuk Pengisian Angket .....	78
9. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	83
10. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	84
11. Tabulasi Data Penelitian .....	85
12. Analisa Varian (Anava) .....	97
13. Dokumentasi .....	105

## **BAB I PENDAHULUAN**

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

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki berbagai macam hasil pertanian sebagai produk olahan pangan lokal. Saat ini masyarakat terbiasa mengonsumsi makanan ringan atau cemilan aneka produk yang disajikan untuk menjamu tamu dalam pertemuan keluarga, lebaran, natalan dan berbagai perayaan lainnya. Salah satunya yaitu kue kering seperti *cookies* yang berbentuk kecil dan beraneka ragam rasa. *Cookies* merupakan salah satu jenis kue kering yang terbuat dari terigu, margarin, gula halus, telur, susu bubuk, dan vanili. Menurut Suarni (2009), *Cookies* atau kue kering merupakan kue yang berkadar air rendah, berukuran kecil dan manis. *Cookies* juga sering menjadi simbol dalam perayaan-perayaan khusus, misalnya lebaran, natal, dan lain-lain. Konsumsi rata-rata kue kering di Indonesia, tahun 2011-2015 memiliki perkembangan sekitar 24,22% lebih tinggi dibandingkan rata-rata konsumsi kue basah 17,78% (Statistik Konsumen Pangan, 2015).

Karakteristik *cookies* pada umumnya ditentukan dari tekstur renyah, bentuk ketebalan, kadar air, struktur (berpori besar atau kecil) juga warnanya. Menurut Wirnelis (2009: 59) “ciri-ciri dari kue kering atau *cookies* adalah rapuh, ringan, warnanya kuning rata, berlubang atau berpori kecil pada bagian bawah dan jika dipatahkan tidak ada yang lembab pada bagian tengahnya”. *Cookies* juga memiliki aroma yang khas karena produk pastry ini banyak menggunakan mentega.

Bahan utama yang digunakan untuk membuat *cookies* adalah terigu. Penggunaan terigu sebagai bahan baku pangan cenderung meningkat tiap tahunnya pada produk kue Indonesia. Menurut data asosiasi produsen tepung terigu Indonesia (Aptindo) menunjukkan konsumsi terigu pada Januari 2013 mencapai 388.347 ton, naik 3% dibandingkan dengan periode yang sama tahun 2012 yang sebesar 376.565 ton (Aptindo, 2013). Peningkatan permintaan tepung terigu disebabkan semakin beragamnya produk makanan berbasis terigu, terutama diperkotaan. Jika keadaan ini dibiarkan akan mengakibatkan ketergantungan pangan dari luar negeri. Oleh karena itu perlu dilakukan peralihan penggunaan tepung terigu sebagai bahan dasar berbagai produk makanan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Dengan demikian peranan yang terdapat pada tepung terigu dapat digantikan dengan tepung lainnya yang memiliki kadar relatif sama sehingga penggunaan tepung terigu dapat diminimalisir (Faiza, 2014). Salah satu bahan pangan lokal yang dapat menggantikan tepung terigu yaitu tepung mocaf.

Singkong/ubi kayu dengan nama latin *manihot esculenta* atau ketela pohon merupakan tanaman pangan berupa perdu berbatang lunak atau getas (mudah patah). Singkong berasal dari benua Amerika, tepatnya dari negara Brazil. Penyebarannya hampir keseluruh dunia, antara lain: Afrika, Madagaskar, India, Tiongkok. Singkong ditanam secara komersial di Indonesia pada masa pemerintahan Hindia Belanda sekitar tahun 1810. Setelah sebelumnya diperkenalkan orang Portugis pada abad ke -16

Nusantara. Singkong dapat beradaptasi secara luas di daerah yang beriklim tropis dan juga subtropics (Emil Salim, 2012:8).

Tanaman singkong di Indonesia dapat tumbuh dan berproduksi di daerah daratan rendah sampai daratan tinggi, dari ketinggian 10.000 sampai 1.500 meter di atas permukaan laut. Singkong sangat cocok dikembangkan di lahan-lahan marginal, kurang subur, dan kurang sumber air. Oleh karena itu hasil singkong di Indonesia memiliki kapasitas yang cukup besar. Singkong merupakan makanan pokok nomor tiga setelah padi dan jagung. Berdasarkan sifat fisik dan kimia, singkong merupakan umbi atau akar pohon yang panjang dengan rata-rata bergaris tengah 2-3 cm dan panjang 50-80 cm, tergantung dari jenis singkong yang ditanam, sifat fisik dan kimia singkong sangat penting artinya untuk pengembangan tanaman yang mempunyai nilai ekonomis tinggi. Karakterisasi sifat fisik dan kimia singkong ditentukan oleh sifat pati sebagai komponen utama dari singkong (Susilawati, dkk 2008:6).

Indonesia adalah negara terbesar kedua penghasil singkong setelah Nigeria dengan rata-rata total penyediaan selama lima tahun sebesar 9,67 juta ton atau sebesar 10,61% dari total penyediaan singkong dunia, diikuti dengan Negara Brazil, India dan United Republik of Tanzania masing-masing berkisar antara 8,67 – 4,96 juta ton atau sebesar 9,52% – 5,44%, selebihnya menyumbang dibawah 5,30% (Pusadatin, 2013). Mikroba yang tumbuh selama fermentasi akan menghasilkan enzim *pektinolitik* dan *selulolitik* yang dapat menghancurkan dinding sel singkong sedemikian rupa sehingga terjadi liberasi granula pati. Proses ini akan menyebabkan perubahan karakteristik

dari tepung yang dihasilkan berupa naiknya viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi dan kemudahan melarut.

Singkong memiliki kandungan kalori, protein, lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B dan C, dan amilum. Pada bagian daun mengandung vitamin A, B1, dan C, kalsium, klori, fosfor, protein, lemak, hidrat arang dan besi. Sementara pada bagian batang mengandung tannin, enzim peroksidase, dan kalsium oksalat (Emil Salim, 2012:9). Singkong juga dapat diolah dengan cara fermentasi yang dinamakan *mocaf*.

Tepung *mocaf* (*Modified cassava flour*) merupakan tepung yang terbuat dari singkong dengan menggunakan prinsip modifikasi sel ubi kayu secara fermentasi (Subagyo, 2006:2). Perkembangan produk makanan khususnya makanan ringan atau cemilan kering seperti *cookies*, *biskuit*, *wafer*, dan banyak variasinya. Perlunya pengembangan produk baru, untuk meningkatkan mutu produk yang sudah ada baik dari segi kandungan gizi maupun penampakkannya (Hanifa, 2013).

Tepung *mocaf* memiliki kandungan protein yang rendah yaitu 1,2% dibandingkan dengan kandungan protein tepung terigu yaitu 8-13%. Oleh karena itu perlu adanya upaya pengayaan dari bahan baku lainnya agar *cookies* dapat memenuhi syarat mutu kadar protein minimum dari SNI yaitu 9% (Azizah, 2013). Tepung *mocaf* juga memiliki karakteristik berwarna putih, bertekstur lembut, tidak berbau, tidak berbau khas singkong dan bias diolah menjadi beragam makanan, contohnya *cookies*, *cake*, roti, dan mie. Tepung *mocaf* tidak memiliki kandungan *gluten*. Namun tepung *mocaf* memiliki daya gelasi, viskositas yang lebih baik dari pada tepung singkong biasa, sehingga



memiliki karakteristik yang mirip dengan tepung terigu ( Subagio, 2009). Tepung mocaf sendiri sudah ada dijual dipasaran dengan merk AOSLI, produk nya sendiri bias ditemukan di pasar Lereng Bukittinggi.

Setelah dilakukan pra penelitian dengan membuat *cookies* menggunakan tepung mocaf sejumlah 25%, 35% hingga 45%, dan hasilnya menunjukkan bahwa belum tampak perbedaan kualitas sehingga peneliti tertarik untuk menggunakan tepung mocaf menjadi 25%,50% dan 75% dalam adonan *cookies* untuk mengetahui lebih jauh kualitas *cookies* dengan substitusi tepung mocaf. Perbedaan hasil dari *cookies* substitusi tepung *mocaf* yang berbeda terhadap setiap perlakuan akan mempengaruhi kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Berdasarkan literatur yang penulis baca pada penelitian sebelumnya yang melakukan 1) Pengaruh substitusi tepung talas terhadap kualitas cookies, Nani Lestari (2015). 2) Pengaruh substitusi tepung ganyong terhadap kualitas cookies, Rina Efrina (2014). 3) Pembuatan Nastar dari tepung mocaf, Amalya Ananda putri (2016).4) Pengaruh substitusi tepung ubi jalar orange terhadap kualitas cookies, Uttri Humairah (2017). 5) Pengaruh substitusi tepung bonggol pisang kapok terhadap kualitas *cookies*, Neza Rahima dwika (2018). 6) Analisis kualitas kulit pie dengan substitusi tepung mocaf, Gefi Aldrinata Putra (2018).Belum ada yang melakukan penelitian menggunakan tepung mocaf pada pembuatan *cookies*.Sehingga dari latar belakang dan pra penelitian tersebut peneliti tertarik mengangkat dalam bentuk skripsi dengan judul **“Analisis Kualitas *Cookies* pada Substitusi Tepung *Mocaf*”**.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Penggunaan tepung mocaf belum ada dalam pengolahan *cookies*.
2. Pemanfaatan tepung mocaf oleh masyarakat masih sangat rendah.
3. Belum adanya penelitian tentang analisis kualitas *cookies* dengan substitusi tepung mocaf.

## **C. Pembatasan Masalah**

Mengacu pada latar belakang dan identifikasi masalah yang dikemukakan sebelumnya, penulis membatasi penelitian ini pada analisis kualitas *cookies* substitusi tepung *mocaf* sebanyak 25%, 50% dan 75% dari keseluruhan tepung yang digunakan dalam pengolahan cookies terutama dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

## **D. Perumusan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh analisis kualitas *cookies* dengan substitusi tepung *mocaf* sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas bentuk *cookies*?
2. Bagaimana pengaruh analisis kualitas *cookies* dengan substitusi tepung *mocaf* sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas warna *cookies*?
3. Bagaimana pengaruh analisis kualitas *cookies* dengan substitusi tepung *mocaf* sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas aroma *cookies*?

4. Bagaimana pengaruh analisis kualitas *cookies* dengan substitusi tepung *mocaf* sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas tekstur *cookies*?
5. Bagaimana pengaruh analisis kualitas *cookies* dengan substitusi tepung *mocaf* sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas rasa *cookies*?

### **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan batasan masalah yang telah di uraikan di atas, maka tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis pengaruh substitusi tepung *mocaf* sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap bentuk *cookies*?
2. Menganalisis pengaruh substitusi tepung *mocaf* sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap warna *cookies*?
3. Menganalisis pengaruh substitusi tepung *mocaf* sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap aroma *cookies*?
4. Menganalisis pengaruh substitusi tepung *mocaf* sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap tekstur *cookies*?
5. Menganalisis pengaruh substitusi tepung *mocaf* sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap rasa *cookies*?

### **F. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi industri pangan penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan penganekaragaman dan pengetahuan tentang manfaat singkong menjadi tepung *mocaf*.
2. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung *mocaf* sebagai produk baru pada pembuatan *cookies*.

3. Sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar tepung *mocaf*.
4. Sebagai syarat akhir bagi penulis untuk mendapatkan gelar S1 selama kuliah di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.