

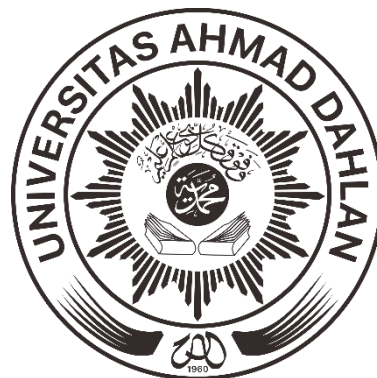
**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KECAMBAH KACANG
HIJAU TERHADAP KUALITAS SENSORIS *PALM CHEESE*
*COOKIES***

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Terapan Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Bisnis Jasa Makanan

Universitas Ahmad Dahlan

Yogyakarta



Disusun Oleh:

Dwi Lestari Lukviana

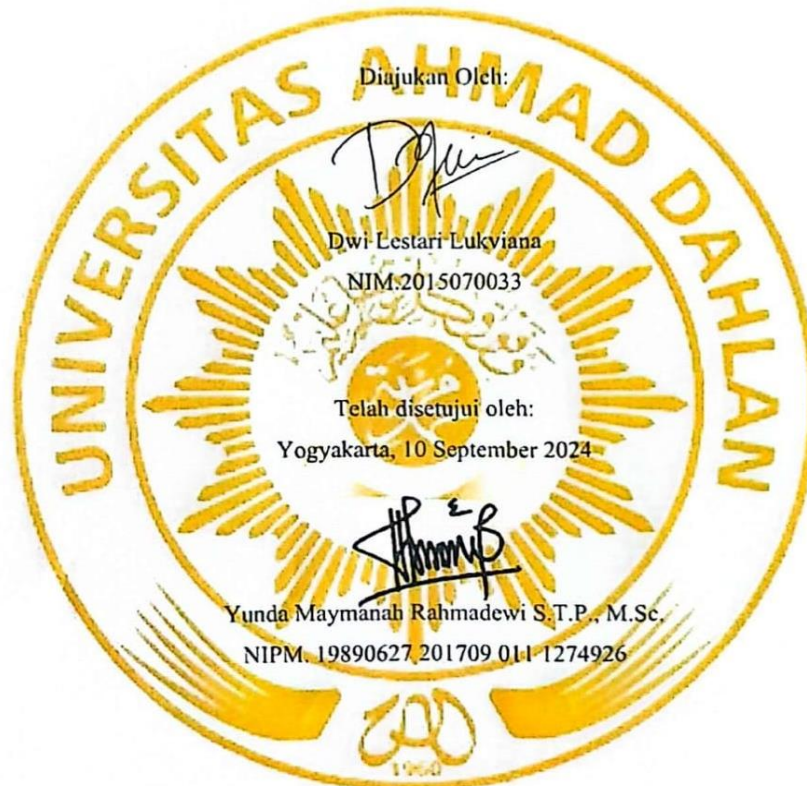
2015070033

**PROGRAM STUDI BISNIS JASA MAKANAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA**

2024

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KECAMBAH KACANG HIJAU
TERHADAP KUALITAS SENSORIS *PALM CHEESE COOKIES*



LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KECAMBAH KACANG HIJAU
TERHADAP KUALITAS SENSORIS *PALM CHEESE COOKIES*

Diajukan Oleh
Dwi Lestari Lukvjana
NIM.2015070033

Skripsi ini telah dipertahankan dan disahkan di depan dewan penguji
Program Studi Bisnis Jasa Makanan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta

Tanggal 10 September 2024

Yang terdiri dari:


Retnosyari Septiani, S.T.P., M.Sc.
Ketua



Palupi Melati Pangastuti, S.T.P., M.Sc.
Penguji II


Yunda Maymanah Rahmadewi, S.T.P., M.Sc.
Penguji II

Mengetahui



Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Ahmad Dahlan


Dr., Dini Yuniarti, S.E., M.Si., CIQnR
NIPM. 19700620 199601 011 0784345

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul **PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KECAMBAH KACANG HIJAU TERHADAP KUALITAS SENSORIS *PALM CHEESE COOKIES*** ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang-orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar Pustaka. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa saya melakukan hal-hal tersebut di atas yakni mengakui karya orang lain seolah-olah sebagai karya saya sendiri, maka dengan ini saya menyatakan menarik skripsi saya, selanjutnya ijazah dan gelar yang telah saya terima dari universitas saya nyatakan gugur.

Yogyakarta, 10 September 2024

Yang Menyatakan



Dwi Lestari Lukviana
NIM.2015070033

Saksi 1, Ketua Tim Penguji



Retnosyari Septiani, S.T.P., M.Sc.

Saksi 2, Anggota Tim Penguji



Palupi Melati Pangastuti, S.T.P., M.Sc.

Saksi 3, Anggota Tim Penguji



Yunda Maymanah Rahmadewi, S.T.P., M.Sc.

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dwi Lestari Lukviana
NIM : 2015070033
Email : dwi2015070033@webmail.uad.ac.id
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Program Studi : Bisnis Jasa Makanan
Judul Tugas Akhir : Pengaruh Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau
Terhadap Kualitas Sensoris *Palm Cheese Cookies*

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Hasil karya yang saya serahkan ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar kesarjanaan baik di Universitas Ahmad Dahlan maupun institusi pendidikan lainnya.
2. Hasil karya saya ini bukan terjemahan melainkan merupakan gagasan rumusan dan hasil pelaksanaan penelitian/ implementasi saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan dosen pembimbing dan narasumber penelitian.
3. Hasil karya saya ini merupakan hasil revisi terakhir setelah diujikan dan telah diketahui dan disetujui oleh dosen pembimbing.
4. Dalam karya saya ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali yang digunakan sebagai acuan dalam naskah dengan menyebutkan nama pengarang dan dicantumkan daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya. Apabila kemudian hari terbukti ada penyimpangan dan tidak benaran dalam pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya saya ini, serta sanksi lain yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Universitas Ahmad Dahlan.

Yogyakarta, 10 September 2024



Dwi Lestari Lukviana

LEMBAR PERSETUJUAN AKSES

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dwi Lestari Lukviana
NIM : 2015070033
Email : dwi2015070033@webmail.uad.ac.id
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Program Studi : Bisnis Jasa Makanan
Judul Tugas Akhir : Pengaruh Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau Terhadap Kualitas Sensoris *Palm Cheese Cookies*

Dengan ini saya menyatakan hak sepenuhnya kepada Perpustakaan Universitas Ahmad Dahlan untuk menyimpan, mengatur serta melakukan pengelolaan terhadap karya saya ini dengan mengacu pada ketentuan akses tugas akhir elektronik sebagai berikut :
Saya (~~mengijinkan~~/~~tidak-mengijinkan~~)* karya tersebut diunggah ke dalam aplikasi Repository Pusat Belajar Universitas Ahmad Dahlan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Yogyakarta, 10 September 2024



Dwi Lestari Lukviana

Mengetahui
Pembimbing



Yunda Maymanah Rahmadewi, S.T.P., M.Sc

Ket: *coret salah satu

**jika diijinkan TA dipublish maka ditandatangani dosen pembimbing dan mahasiswa

MOTTO

”Semua Ada Waktunya, Jangan Membandingkan Hidupmu Dengan Orang Lain.
Tidak Ada Perbandingan Antara Matahari Dan Bulan, Mereka Bersinar Saat
Waktunya Tiba”

(BJ Habibie)

”Sesungguhnya Bersama Kesulitan Itu Ada Kemudahan, Maka Apabila Kamu Telah
Selesai (Dari Suatu Urusan), Tetaplah Bekerja Keras (Untuk Urusan Yang Lain)”

(QS. Al-Insyirah : 6-7)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan kesehatan, rahmat dan hidayah, sehingga masih diberikan kesempatan untuk menyelesaikan skripsi ini, sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar kesarjanaan. Walaupun jauh dari kata sempurna, namun penulis bangga telah mencapai pada titik ini, yang akhirnya skripsi bisa di selesai diwaktu yang tepat. Skripsi atau tugas akhir ini saya persembahkan untuk:

1. Kedua orang tua tercinta saya Bapak Harno dan Ibu Suyanti, yang selalu mendoakan, membimbing, dan mendukung setiap langkah yang akan penulis lalui serta memberikan kasih sayang yang luar biasa. Terima kasih atas semua yang telah diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Kakak kandung saya, Faurul Fitri Zulianti, terima kasih sudah selalu ada untuk saya, memotivasi, mendoakan, dan memberikan dukungan dan semangat selama ini.
3. Keluarga besar Sutoyo, yang selalu mendoakan, mendukung, dan memberikan motivasi dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
4. Sahabat dan teman-teman saya, Eva, Olla, Kharisma, Nisywa, Eca, Ami, Laras, Detya, Husna, Ummi, Ika, dan Anila terima kasih sudah mendukung, mendoakan, dan selalu ada menemani penulis dalam menyusun tugas akhir ini.

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr.Wb

Bismillahirrohmanirrohim

Alhamdulillah, puji syukur kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga atas izinnya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi yang berjudul "Pengaruh Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau Terhadap Kualitas Sensoris *Palm Cheese Cookies*" dengan baik dan tepat waktu. Tak lupa shalawat serta salam penulis haturkan kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarga dan sahabat-sahabat-Nya.

Penulis menyadari akan kekurangan atau ketidaksempurnaan dari skripsi, yang disebabkan keterbatasan pengetahuan penulis, untuk itu berbagai kritik dan saran yang bersifat membangun demi penyempurnaan skripsi ini akan penulis harapkan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Maka dari itu, penulis ingin mengungkapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak yang telah membantu penulis dalam proses penelitian ini, yaitu:

1. Bapak Dr. Muchlas, M.T. selaku Rektor Universitas Ahmad Dahlan.
2. Ibu Dr. Dini Yuniarti, S.E, M.Si, CIQnR., selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Yunda Maymanah Rahmadewi, S.T.P., M.Sc. Selaku Ketua Program Studi D-IV Bisnis Jasa Makanan, Universitas Ahmad Dahlan dan dosen pembimbing akademik serta dosen pembimbing skripsi saya yang selalu memberikan arahan, dukungan, bimbingan, serta semangat dan motivasi selama penyusunan skripsi ini.

4. Dr. Caraka Putra Bakti, M.Pd., selaku mentor Beasiswa KIP-K yang telah membimbing, mendorong dan memberikan kesempatan untuk terus tumbuh dan berkembang selama 4 tahun di Universitas Ahmad Dahlan ini.
5. Mbak Harwi Wijayanti, selaku Laboran Prodi Bisnis Jasa Makanan yang selalu mendukung, menasehati, dan selalu memberikan izin untuk peminjaman Lab guna melakukan penelitian skripsi ini. Serta mba Laras selaku TU Bisma yang selalu memberikan informasi dan membantu dalam perkuliahan di Bisnis Jasa Makanan ini.
6. Seluruh dosen dan staf Program Studi Bisnis Jasa Makanan yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan di Universitas Ahmad Dahlan.
7. Kepada sahabat kecil saya, Ika Setiawati yang telah menemani penulis selama 16 tahun ini, terima kasih sudah selalu ada, selalu mendoakan dan mendukung setiap perjalanan penulis.
8. Sahabat SMA saya, Anila Esti Rahayu terima kasih telah menemani penulis, mendukung, mendoakan, dan menjadi tempat keluh kesah penulis selama ini.
9. "Anak Ayam" Eva dan Olla yang telah menemani penulis selama kuliah baik susah maupun senang, terima kasih telah membantu, mendoakan, mendukung dan menjadi keluarga penulis selama di Jogja ini. Semoga pertemanan kita akan terus terjalin selamanya.
10. Partner seperjuangan saya dari Boyolali, Kharisma Ayu Lestari terima telah membersamai penulis selama kuliah dan selama penyusunan skripsi, dan menjadi partner ngonser selama di Jogja.
11. Partner Kecambah saya Nisywa Dwiza Reihan, terima kasih sudah menjadi partner penelitian yang baik, dan menjadi kakak selama di Jogja ini.
12. Teman Seperjuangan Skripsi Pengolahan, Eca, Detya, Laras, dan Ami, terima sudah saling membantu selama penelitian dan penyusunan skripsi ini.
13. Kepada Ibu kos saya, Ibu Ros, terima kasih sudah menjadi ibu kedua saya selama diperantauan.

14. Kepada *NDX AKA, Aftershine, Gildcoustic, Guyon Waton, Denny Caknan, Masdho, dan Ndarboy Genk*. Terima kasih sudah menciptakan lagu yang luar biasa sehingga dapat menemani penulis selama penyusunan skripsi ini.
15. Kepada Bapak Satpam UAD kampus 2, penulis ucapkan terima kasih banyak karena telah sabar menunggu saya dan partner penelitian saya selama melakukan penelitian kecambah dari bulan maret hingga juli.
16. Kepada seseorang yang tidak bisa penulis sebut namanya, terima kasih sudah selalu mendukung, mendoakan, dan meyakinkan setiap langkah yang akan penulis lalui.
17. Yang terakhir, untuk diri saya sendiri, terima kasih sudah berjuang dan bertahan sampai berakhirnya masa perkuliahan ini

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
LEMBAR PERSETUJUAN AKSES	v
MOTTO.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
INTISARI.....	xvi
ABSTRACT.....	xvii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.6 Keaslian Penelitian.....	5
BAB II.....	10
TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Telaah Pustaka	10

2.2	Kerangka Teori	19
2.3	Kerangka Konsep	20
2.4	Hipotesa	20
BAB III		22
METODE PENELITIAN		22
3.1	Rancangan Penelitian.....	22
3.2	Pengumpulan Data	29
3.3	Definisi Operasional	30
3.4	Alur Penelitian	30
3.5	Pengolahan Data	31
3.6	Jadwal Kegiatan.....	33
BAB IV		34
4.1	Hasil Penelitian.....	34
4.2	Pembahasan.....	48
4.3	Potensi Bisnis Palm Cheese Cookies dengan Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau.....	55
4.4	Perhitungan Harga Jual Produk Palm Cheese Cookies	55
BAB V		64
KESIMPULAN DAN SARAN		64
DAFTAR PUSTAKA		65
LAMPIRAN.....		70

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Keaslian penelitian.....	6
Tabel 2. 1 Syarat Mutu Cookies	11
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Tepung Kecambah Kacang Hijau	12
Tabel 3. 1 Kandungan Gizi Tepung Terigu	14
Tabel 3. 2 Alat Pembuatan Palm Cheese Cookies.....	24
Tabel 3. 3 Bahan Pembuatan Palm Cheese Cookies.....	25
Tabel 3. 4 Formulasi Palm Cheese Cookies.....	27
Tabel 3. 5 Skala Penilaian.....	29
Tabel 3. 6 Jadwal Kegiatan Penelitian	33
Tabel 4. 1 Kesukaan Rata-Rata pada Atribut Warna Palm Cheese Cookies Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau.....	42
Tabel 4. 2 Kesukaan Rata-Rata pada Atribut Warna Palm Cheese Cookies Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau.....	43
Tabel 4. 3 Kesukaan Rata-Rata pada Atribut Rasa Palm Cheese Cookies Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau.....	45
Tabel 4. 4 Kesukaan Rata-Rata pada Atribut Tekstur Palm Cheese Cookies Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau	46
Tabel 4. 5 Kesukaan Rata-Rata pada Atribut Tekstur Palm Cheese Cookies Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau	48
Tabel 4. 6 Analisis SWOT	55
Tabel 4.6 Tabel 4. 7 Perhitungan harga jual dengan formulasi 0%	56
Tabel 4. 7 Tabel 4. 8 Perhitungan harga jual dengan formulasi 10%	57
Tabel 4. 9 Perhitungan harga jual dengan formulasi 20%	58
Tabel 4. 10 Perhitungan harga jual dengan formulasi 30%	59
Tabel 4. 11 Perhitungan harga jual dengan formulasi 40%	60
Tabel 4. 12 Perhitungan harga jual dengan formulasi 50%	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Diagram Alir Pembuatan Tepung Kecambah Kacang Hijau	26
Gambar 3. 2 Diagram Alir Pembuatan Palm Cheese Cookies.....	28
Gambar 3. 3 Alur Penelitian.....	31
Gambar 4. 1 Hasil Uji Deskriptif Atribut Warna Palm Cheese Cookies Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau	36
Gambar 4. 2 Hasil Uji Deskriptif Atribut Aroma Palm Cheese Cookies Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau	37
Gambar 4. 3 Hasil Uji Deskriptif Atribut Rasa Palm Cheese Cookies Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau.....	38
Gambar 4. 4 Hasil Uji Deskriptif Atribut Tekstur Palm Cheese Cookies	39
Gambar 4. 5 Hasil Uji Deskriptif After Taste Palm Cheese Cookies Substitusi Tepung Kecambah kacang Hijau	40
Gambar 4. 6 Hasil Uji Kesukaan Warna Palm Cheese Cookies substitusi Tepung Kecambah kacang Hijau	41
Gambar 4. 7 Hasil Uji Kesukaan Aroma Palm Cheese Cookies Substitusi Tepung Kecambah kacang Hijau	43
Gambar 4. 8 Hasil Uji Kesukaan Rasa Palm Cheese Cookies Substitusi Tepung Kecambah kacang Hijau	44
Gambar 4. 9 Hasil Uji Kesukaan Tekstur Palm Cheese Cookies Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau.....	45
Gambar 4. 10 Hasil Uji Kesukaan Keseluruhan Palm Cheese Cookies Substitusi tepung Kecambah Kacang Hijau.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Kuesioner Uji Hedonik dan Deskriptif Palm Cheese Cookies	70
Lampiran 1. 2 Surat Ethicel Approval	73
Lampiran 1. 3 Tabulasi Uji Kesukaan.....	74
Lampiran 1. 4 Uji Deskriptif Palm Cheese Cookies	84
Lampiran 1. 5 Hasil Uji Normalitas.....	86
Lampiran 1. 6 Hasil Uji Anova	87
Lampiran 1. 7 Hasil Uji Duncan	88
Lampiran 1. 8 Dokumentasi.....	91

INTISARI

Palm cheese cookies merupakan kue kering yang memiliki tekstur renyah, berkadar lemak tinggi, dan memiliki rasa manis dan gurih. *Palm cheese cookies* tergolong jenis kue kering baru, tetapi sudah banyak digemari masyarakat karena peminatnya cukup banyak di 3 tahun terakhir. Pada penelitian ini *palm cheese cookies* dibuat dengan substitusi tepung kecambah kacang hijau bertujuan untuk mengetahui kualitas sensoris dan formulasi yang paling disukai pada atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur *palm cheese cookies*. Serta untuk mengetahui harga jual produk *palm cheese cookies* yang terpilih.

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan substitusi tepung kecambah kacang hijau sebesar 0%, 10%, 20%, 30%, 40%, dan 50%. Penelitian ini menggunakan uji deskriptif dan uji hedonik. Uji deskriptif ini untuk mengetahui hasil analisis dari segi warna, aroma, rasa, tekstur, dan *aftertaste*. Kemudian data yang didapatkan disajikan dalam bentuk diagram batang. Uji hedonik bertujuan untuk mengetahui formulasi yang lebih disukai oleh panlis, lalu dilakukan uji normalitas dan uji anova, apabila hasil uji anova kurang dari 0,05 maka dilanjutkan dengan uji DMRT.

Palm cheese cookies tanpa substitusi tepung kecambah kacang hijau memiliki tingkat kesukaan rata-rata atribut warna, aroma, dan tekstur tidak berbeda nyata dengan *palm cheese cookies* substitusi tepung kecambah kacang hijau 10% dan 20%. Rekomendasi jumlah tepung kecambah kacang hijau yang disubstitusikan yaitu 20% karena pada atribut warna, aroma dan tekstur tidak berbeda nyata dengan formulasi tanpa substitusi, dengan karakteristik warna kuning kecoklatan, aroma tidak beraroma kecambah, memiliki rasa manis gurih, bertekstur remah dan memiliki *aftertaste* yang tidak pahit. Harga jual per 1 toples (220 gram) *palm cheese cookies* dengan substitusi tepung kecambah 20% adalah Rp 24.000.

Kata Kunci : *Palm cheese cookies*, pengembangan produk, tepung kecambah kacang hijau, terigu

ABSTRACT

Palm cheese cookies are cookies that have a crunchy texture, high fat content, and have a sweet and savory taste. Palm cheese cookies are classified as a new type of pastry, but have been favored by many people because there are quite a lot of enthusiasts in the last 3 years. In this study, palm cheese cookies were made with a substitution of mung bean sprout flour to determine the sensory quality and the most preferred formulation on the color, aroma, taste, and texture attributes of palm cheese cookies. And to determine the selling price of the selected palm cheese cookies product.

This study used a quantitative experimental method with a completely randomized design (CRD) with mung bean sprout flour substitution of 0%, 10%, 20%, 30%, 40%, and 50%. This research uses descriptive tests and hedonic tests. This descriptive test is to determine the results of the analysis in terms of color, aroma, taste, texture, and aftertaste. Then the data obtained is presented in the form of a bar chart. The hedonic test aims to determine the formulation that is preferred by the panellists, then the normality test and anova test are carried out, if the anova test results are less than 0.05 then proceed with the DMRT test.

Palm cheese cookies without mung bean sprout flour substitution have an average liking level of color, aroma, and texture attributes that are not significantly different from palm cheese cookies with 10% and 20% mung bean sprout flour substitution. The recommendation for the amount of mung bean sprout flour substituted is 20% because the color, aroma and texture attributes are not significantly different from the formulation without substitution, with the characteristics of a brownish yellow color, the aroma is not sprout-scented, has a savory sweet taste, crumb texture and has a non-bitter aftertaste. The selling price per 1 jar (220 grams) of palm cheese cookies with 20% sprout flour substitution is IDR 24,000.

Keywords: Flour, mung bean sprout flour, palm cheese cookies, product development.