

**PEMBUATAN COOKIES DENGAN VARIASI
PERBANDINGAN TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG
PISANG DAN PENAMBAHAN BUBUK TEH HIJAU
SKRIPSI**



Disusun oleh :

**OKTA FRIDENI
14/17023/THP/STIPP**

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA**

2021

**PEMBUATAN COOKIES DENGAN VARIASI PERBANDINGAN TEPUNG
TERIGU DENGAN TEPUNG PISANG DAN PENAMBAHAN BUBUK TEH**

HIJAU

SKRIPSI

Diajukan kepada Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Untuk Memenuhi dari persyaratan

Guna memperoleh derajat Sarjana pada 29 Juni 2021

Fakultas Teknologi Pertanian

INSTIPER
Disusun Oleh :

OKTA FRIDENI

14/17023/THP/STIPP

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN STIPER

YOGYAKARTA

2021

LEMBARAN PENGESAHAN
SKRIPSI
PEMBUATAN COOKIES DENGAN VARIASI PERBANDINGAN
TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG PISANG DAN PENAMBAHAN
BUBUK TEH HIJAU

disusun oleh :

OKTA FRIDENI
14 / 17023 / THP/STIPP

Telah dipertahankan dihadapan dosen penguji
Pada tanggal 22 Juni 2021
Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu
Persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar
Sarjana Strata satu (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian
Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Yogyakarta, 21 Desember 2021

Mengetahui

Dosen Pembimbing



(Ir. Siti Achadijah, MS)

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



(Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Parta, MS.)

Dosen Penguji



(Ir. Sunardi, M. Si)

KATA PENGANTAR

Tiada kata selain segala puji dan syukur yang dapat penulis haturkan Puji Syukur kepada Tuhan yang Maha Esa yang telah melimpahkan karunia hingga terselesaikannya skripsi ini. Skripsi dengan judul “Pembuatan Cookies Dengan Variasi Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Dan Penambahan Bubuk Teh Hijau” ini tentu tak terlepas dari doa, bantuan dan dukungan banyak pihak. Oleh karenanya, dengan penuh rasa hormat, ucapan terimakasih setulus hati penulis sampaikan kepada:

1. Dr. Ir. Harsawardana, M. Eng selaku Rektor Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
2. Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha, MS. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Instiper Yogyakarta.
3. Ir. Sunardi, MSi selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Instiper Yogyakarta.
4. Ibu Ir. Siti Achadijah, MS Dan Bapak Ir. Sunardi, Msi. selaku dosen pembimbing utama dan dosen penguji yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Kedua orang tua yang telah membesarkan, mendidik dan mendoakan atas kesuksesan penulis
6. Terima kasih kepada kekasih Riska Wati yang telah memberikan motivasi, perhatian, dan dorongan demi terselesainya skripsi ini.
7. Terima kasih buat kedua sahabat penulis yaitu Julsento H.P dan Ronal Roben yang telah membantu penulis dalam membantu penelitian dan menyelesaikan skripsi ini.

8. Teman-teman dan adik-adik tersayang di keluarga Fakultas Teknologi Hasil Pertanian dan rekan seperjuangan yang telah membantu baik dalam pelaksanaan maupun dalam penyusunan skripsi ini.

Atas ketidaksempurnaan diri sebagai manusia, penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari sempurna. Maka dari itu, kritik dan saran yang bersifat konstruktif guna perbaikan ini sangatlah penulis harapkan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan dapat membuka wawasan semua.

Yogyakarta, 17 Desember 2021

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Lembar Pengesahan.....	ii

Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel.....	viii
Daftar Lampiran	x
Intisari.....	xi
I. Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
II. Tinjauan Pustaka	8
A. Cookies	8
B. Tepung Terigu.....	10
C. Gula	13
D. Baking Powder	14
E. Susu	15
F. Telur	15
G. Teh Hijau	15
H. Tepung Pisang	18
III. Metodologi Penelitian	22
A. Alat, Bahan, Tempat Dan Waktu Penelitian	22
B. Metode Percobaan	23

C. Produser Penelitian	24
D. Evaluasi Hasil Penelitian.....	27
1. Analisis Kimia.....	27
2. Analisis Organoleptik.....	27
3. Analisis Fisik	27
IV. Hasil dan Pembahasan.....	28
A. Analisis Kimia.....	28
B. Analisis Organoleptic.....	36
C. Analisis Sifat Fisik	46
D. Analisis Kimia.....	50
E. Tabel Keseluruhan	51
V. Kesimpulan dan Saran	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran.....	53
Daftar Pustaka.....	54
Lampiran	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Kue Kering (Cookies).....	10
--	----

Tabel 2. Komposisi Kimia Tepung Terigu	13
Tabel 3 Kandungan Gizi Teh Dalam 100 Gram Bahan.....	16
Tabel 4 Syarat Mutu Tepung Pisang	21
Tabel 5. Formula Bahan Pembuatan Cookies	25
Tabel 6. Data Primer Kadar Air <i>Cookies</i> (%)	28
Tabel 7. Analisis Keragaman Kadar Air <i>Cookies</i>	29
Tabel 8. Rerata Kadar Air <i>Cookies</i> (%).....	29
Tabel 9. Data Primer Kadar Abu <i>Cookies</i> (%)	31
Tabel 10. Analisis Keragaman Kadar Abu Cookies	32
Tabel 11. Rerata Kadar Abu <i>Cookies</i> (%)	32
Tabel 12. Data Primer Antioksidan <i>Cookies</i> (%)	33
Tabel 13. Analisis Aktivitas Antioksidan Cookies.....	34
Tabel 14. Uji Duncan Aktivitas Antioksidan <i>Cookies</i> (%).....	34
Tabel 15. Data Primer Uji Kesukaan Warna <i>Cookies</i>	36
Tabel 16. Analisis Keragaman Uji Kesukaan Warna <i>Cookies</i>	36
Tabel 17. Rerata Uji Kesukaan Warna <i>Cookies</i>	37
Tabel 18. Data Primer Uji Kesukaan Aroma <i>Cookies</i>	38
Tabel 19. Analisis Keragaman Uji Kesukaan Aroma <i>Cookies</i>	39
Tabel 20. Rerata Uji Kesukaan Aroma <i>Cookies</i>	39

Tabel 21. Data Primer Uji Kesukaan Rasa <i>Cookies</i>	41
Tabel 22. Analisis Keragaman Uji Kesukaan Rasa <i>Cookies</i>	42
Tabel 23. Rerata Uji Kesukaan Rasa <i>Cookies</i>	42
Tabel 24. Data Primer Uji Kesukaan Tekstur <i>Cookies</i>	43
Tabel 25. Analisis Keragaman Uji Kesukaan Tekstur <i>Cookies</i>	44
Tabel 26. Rerata Uji Kesukaan Tekstur <i>Cookies</i>	44
Tabel 27. Data Primer Fisik Tekstur <i>Cookies</i> (Mm).....	46
Tabel 28. Analisis Keragaman Fisik Tekstur <i>Cookies</i>	47
Tabel 29. Rerata Analisis Fisik Tekstur <i>Cookies</i> (Mm)	47
Tabel 30. Data Primer Fisik Warna <i>Cookies</i>	49
Tabel 31. Data Uji Kimia <i>Cookies</i>	50
Tabel 32. Data Uji Organoleptik <i>Cookies</i>	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I. Analisis Kadar Air Metode Oven (Sudarmadji, 2007)

Lampiran II. Analisis Kadar Abu (Sudarmadji, 2007)

Lampiran III. Uji Organoleptik (Kartika, Dkk, 1988)

Lampiran IV. Analisis Nilai Tekstur

Lampiran V. Analisis Warna Dengan Colorimeter (Engelen, 2017)

Lampiran VI. Hasil Perhitungan Analisis Kadar Air

Lampiran VII. Hasil Perhitungan Analisis Kadar Abu

Lampiran VIII. Hasil Perhitungan Analisis Aktivitas Antioksidan

Lampiran IX. Hasil Perhitungan Analisis Uji Organoleptik Warna

Lampiran X. Hasil Perhitungan Analisis Uji Organoleptik Aroma

Lampiran XI. Hasil Perhitungan Analisis Uji Organoleptik Rasa

Lampiran XII. Hasil Perhitungan Analisis Uji Organoleptik Tekstur

Lampiran XIII. Hasil Perhitungan Analisis Tekstur

Lampiran IV. Foto

**PEMBUATAN COOKIES DENGAN VARIASI PERBANDINGAN TEPUNG
TERIGU DENGAN TEPUNG PISANG DAN PENAMBAHAN BUBUK TEH
HIJAU**

Okta Frideni
14/17023/THP/STIPP

INTISARI

Telah dilakukan penelitian tentang pembuatan cookies dengan variasi perbandingan tepung terigu dengan tepung pisang dan penambahan bubuk teh hijau. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung pisang dan penambahan bubuk teh hijau terhadap sifat cookies yang dihasilkan, dan menentukan cookies yang disukai panelis, serta menentukan cookies mempunyai aktivitas antioksidan paling tinggi.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Blok Lengkap yang terdiri dari dua faktor yaitu faktor pertama perbandingan tepung terigu dengan tepung pisang A1 (30 : 70%), A2 (50 : 50%), A3 (70 : 30%), dan penambahan teh hijau B1 (6%), B2 (8%), B3 (10%). Analisis yang dilakukan pada penelitian ini yaitu uji fisik, uji kimia, uji organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pembuatan cookies dengan variasi perbandingan tepung terigu dan tepung pisang serta penambahan teh hijau berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan, sifat fisik, warna, rasa, aroma, tekstur tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu. Cookies yang disukai panelis yaitu A1 (30:70) dengan nilai kesukaan sebesar 5.01 (agak suka) dan B1 dengan nilai kesukaan sebesar 4.39 (netral). Sedangkan cookies yang mempunyai aktivitas antioksidan paling tinggi B3 (10%) dengan nilai 59.85.

Kata Kunci : Tepung Terigu, Tepung Pisang, Bubuk Teh Hijau