

ABSTRAK

Gianifa, Firstnanda. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Terhadap Hasil Jadi Cookies*. Program Studi PVKK Tata Boga. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing: Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.

Kata Kunci: *penambahan, tepung acang hijau, cookies*.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh banyaknya olahan kue kering yang bermunculan seperti lidah kucing, nastar, dan lain sebagainya. Namun, inovasi dalam pengolahan *cookies* masih sedikit. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *cookies* adalah tepung terigu, namun untuk membuat inovasi baru dapat dicoba dalam pembuatan *cookies* dengan penambahan tepung kacang hijau, tepung kacang hijau adalah tepung yang berbahan dasar kacang hijau.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap hasil jadi *cookies* dengan persentase 25%, 50%, 75% ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur, serta tingkat kesukaan atau daya terima masyarakat. Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif eksperimen dengan rancangan penelitian RAL (Rancangan Acak Lengkap) satu faktor. Populasinya adalah *cookies* kacang hijau yang dibuat sampel untuk kepentingan penelitian. Menggunakan teknik pengambilan sampel *Probability Sampling* tipe *Simple Random Sampling* yang akan diujikan sebanyak 50 panelis dengan rinciannya yaitu 20 panelis terlatih dan 30 panelis tidak terlatih. Data hasil uji organoleptik kemudian dianalisis menggunakan Anova Satu Arah (*One Way Anova*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima masyarakat yang tertinggi adalah *cookies* dengan penambahan tepung kacang hijau 50%. Ada pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap rasa, warna, aroma, tekstur dan daya terima masyarakat dengan nilai yang signifikan masing-masing aspek $p=0,000$.

Saran yang diharapkan dari hasil penelitian pada skripsi ini dapat dijadikan sebagai bahan bacaan dan ilmu pengetahuan bagi mahasiswa pendidikan tata boga, khususnya pada mata kuliah bakery and pastry atau kue nusantara serta inovasi baru bagi pengusaha kuliner.

ABSTRACT

Gianifa, Firstnanda. 2019. The Impact by Adding Mung Bean Flour (Vigna Radiata L) Through Cookies Final Result. Program Studi PVKK Tata Boga. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing: Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.

Keywords: addition, mung bean flour, cookies.

The background of this research is the amount of cookies that spring up like lidah kucing, nastar, and so on. On the other hand, the innovation of cookies manufacture is still unpopular. Flour is the main ingredients that used in production of cookies. However, you can make a new innovation in making cookies by adding mung bean flour.

The aims of this research is to identify the impact of mung bean flour addition through cookies final result by percentages 25%, 50%, and 75% that observed from tastes, colour, aroma, texture, and the consumer's acceptance. This research is a quantitative experiment with the CRD (Completely Randomized Design) in one factor. The population is cookies mung bean that made by sample for the importance of research. By using the probability sampling with simple random sampling type that is going to tested to 50 panelists with its details 20 trained panelists and 30 untrained panelists. The result of organoleptic test will be analyzed by using one way anova.

The result showed that the highest consumer's acceptance is cookies with the 50% addition of mung bean flour. While the impact by adding mung bean flour to flavour, colour, aroma, texture, and the consumer's acceptance with the significant assesment in each aspect $p=0,000$.

Suggestions that are expected from the results of the research in this thesis can be used as reading material and knowledge for culinary education students, especially in bakery and pastry or Nusantara cake courses as well as new innovations for culinary entrepreneurs.