

PEMBUATAN CHOCO CHIPS COOKIES MENGGUNAKAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU

Tasya Syaharani

Akademi Pariwisata Bunda
tasyasyaharani01@gmail.com

Yulira Rahma Indah

Akademi Pariwisata Bunda
yuliraindah2@gmail.com

Yen Polisda

Akademi Pariwisata Bunda
yenpolisda@akparbundapadang.ac.id

ABSTRACT

Purple sweet potatoes are rich in dietary fiber, minerals, vitamins and antioxidants. Purple sweet potatoes can be processed into flour made directly from crushed and dried purple. Its bread crumbs have its moisture removed. With such benefits, this article aims at exploring the experiment results of choco chip cookies with purple sweet potato flour as one of the alternatives to make cookies as it has been used for many years as snacks. The rationale for experimenting it into cookies because cookies are everyone's favorite. They are types of biscuits made from a soft and high-fat dough, and the characteristics of cookies are their crunchy texture and delicious taste. The cookies in this experiment were added by choco chips since they are of all ages' tastes. The control group was choco chip cookies with wheat flour. The choco chips both with wheat flour (control group) and with purple sweet potato flour (experiment group) were tested by the organoleptic test format by conducting a level test and a hedonic test. The level test was carried out with the aim of knowing the differences in shape, color, texture, and taste. The cookies were tested by ten panelists whose educational background

is pastry. Organoleptic tests proved that 10 panelists preferred wheat flour cookies. The significant difference of the organoleptic test was in taste. Cookies made with purple sweet potato flour were a little bit licking because purple sweet potatoes are rich in fiber. The results of this study suggest that snacking purple sweet potato cookies will be more tasty and yummy with a glass of lemon juice.

Keywords: *Purple Sweet Potato; Purple Sweet Potato Flour; Cookies*
Corresponding Author : tasyasyaharani01@gmail.com

A. PENDAHULUAN

Ubi jalar merupakan kelompok pangan sumber utama karbohidrat setelah beras, jagung dan ubi kayu, serta berperan penting dalam penyediaan pangan dan pakan ternak. Selain sebagai sumber karbohidrat, ubi jalar berpeluang menggantikan komponen pangan utama sehingga berperan penting dalam diversifikasi pangan bila diterapkan, dan dapat diolah menjadi berbagai produk, mendorong dampak pengembangan agroindustri. -industri tentang diversifikasi pangan (Zuaraida dan Supriati (2001) dalam Mayasari, 2015).

Ubi jalar ungu kaya akan serat makanan, mineral, vitamin, dan antioxi-dan. Serat makanan adalah polisakarida yang tidak dicerna dan diserap di usus kecil dan fermentasi di usus besar. Karbohidrat merupakan penyusun utama ubi jalar, 16-35% berat basah dan 80-90% berat kering. Kandungan dan komposisi karbohidrat bervariasi antar spesies (Martiningsih dan Suyanti, 2011).

Tepung ubi jalar adalah remah roti yang telah dihilangkan kelembapannya. Tepung ubi jalar dapat dibuat langsung dari ubi jalar yang dihancurkan dan dijemur, namun singkong juga dapat dibuat dari tumbukan ubi jalar dengan kehalusan ± 80 mesh (Suprapti (2003) dalam Dwiyani, 2013). Pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung merupakan salah satu cara penyimpanan dan pengawetan ubi ungu. Tepung ubi jalar merupakan produk penguraian ubi jalar yang telah dihilangkan sebagian dan memiliki kadar air sekitar 7% (Surwono,2005).

Tepung ubi ungu bentuknya mirip dengan tepung biasa yaitu berwarna putih dan ungu, namun jika terkena air warnanya berubah menjadi ungu tua (Nurdjanah dan Yuliana, 2013). Menurut laporan, kandungan antosianin bubuk ubi jalar ungu varietas Ayamurazaki adalah 63,15 mg/100 g, dan kandungan antosianin total bubuk ubi jalar ungu adalah 18,1-25,7 mg/100 g tergantung pada waktu pemanasan.

Cookies adalah sejenis biskuit, terbuat dari adonan yang lembut dan tinggi lemak, tekstur bagian yang pecah lebih longgar, dan ciri khas cookies adalah teksturnya yang renyah dan rasanya yang enak, sehingga sangat digemari oleh masyarakat sejak tahun 2011 sampai Pada tahun 2015 rata-rata konsumsi cookies lebih tinggi 24,22% dibandingkan dengan kue basah.

Rangga (2018) Choco Chips Cookies adalah adalah jenis kue kering yang berasal dari Amerika Serikat dan memiliki butir coklat sebagai bahan pembeda. Sekitar tahun 1938, Ruth Graves Wakefield menambahkan potongan bit dari batang cokelat semi-manis Nestlé ke dalam biskuit. Beberapa peneliti telah melakukan penelitian tentang penggunaan ubi jalar ungu yang diolah menjadi berbagai makanan. Maka penelitian ini akan mencoba membuatnya menjadi cookies.

Uji organoleptik atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempergunakan suatu produk. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya (Tabriani, 2013)

B. METODE PENELITIAN

Desain, tempat, dan waktu Penelitian ini menggunakan desain experimental. Penelitian pembuatan cookies menggunakan tepung ubi jalar ungu dilakukan pada tahun 2023. Proses pembuatan cookies tepung ubi jalar ungu dilakukan di rumah peneliti, di Padang, Sumatera Barat, Indonesia. Objek penelitian adalah ubi jalar ungu yang dijadikan tepung dengan cara menjemur ubi jalar ungu sampai kering

kemudian dihancurkan dan jadilah tepung ubi jalar ungu. Kemudian tepung ubi jalar ungu akan diolah menjadi Choco chip cookies.

Pada proses pembuatan cookies choco chip tepung terigu dan cookies choco chip tepung ubi ungu menggunakan alat dan bahan yang sama. Yang membedakan antara kedua penelitian ini dari penggunaan tepung saja. Cookies tepung terigu menggunakan tepung terigu sedangkan cookies tepung ubi ungu menggunakan tepung ubi ungu. Selebihnya bahan, alat dan cara pengolahan adalah sama. Alat yang digunakan tidak terlalu banyak hanya membutuhkan oven, wadah untuk bahan, mangkok, spatula dan blender untuk menghaluskan tepung ubi ungu yang telah dijemur. Berikut bahan yang digunakan.

Tabel 1. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Cookies Tepung Terigu

No	Bahan	Jumlah
1.	Mentega	130 gram
2.	Gula pasir	60 gram
3.	Gula palem	60 gram
4.	Telur	30 gram
5.	Minyak goreng	20 gram
6.	Perisa vanilla	1 ½ sdt
7.	Garam	¾ sdt
8.	Susu bubuk	10 gram
9.	Tepung terigu	180 gram
10.	Baking soda	½ sdt
11.	Choco Chip	170 gram

Table 2. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Cookies Tepung Ubi Ungu.

No	Bahan	Jumlah
1.	<u>Mentega</u>	130 gram
2.	<u>Gula pasir</u>	60 gram
3.	<u>Gula palem</u>	60 gram
4.	<u>Telur</u>	30 gram
5.	<u>Minyak goreng</u>	20 gram
6.	<u>Perisa vanilla</u>	1 ½ sdt
7.	<u>Garam</u>	¾ sdt
8.	<u>Susu bubuk</u>	10 gram
9.	<u>Tepung ubi ungu</u>	180 gram
10.	Baking soda	½ sdt
11.	Choco Chip	170 gram

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yaitu setelah tepung ubi jalar ungu sudah menjadi tepung, kemudian tepung ubi jalar ungu dijadikan cookies Choco chip dan dilanjutkan dengan memberikan nomor kode sesuai dengan kode variabel lalu memberikan format pengujian kepada panelis kemudian panelis akan mengamati, mencium, dan mencicipi cookies ubi jalar ungu menggunakan indera penglihatan, indera penciuman, indera peraba, dan indera perasa kemudian memberikan respon yang ditemuinya pada lembar format pengujian.

Instrumen dalam penelitian ini adalah format uji organoleptik dengan melakukan uji jenjang dan uji hedonik. Uji jenjang dilakukan dengan tujuan mengetahui perbedaan kualitas antar perlakuan. Uji hedonik dilakukan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu (warna, rasa, tekstur, aroma) dari suatu produk. Instrumen dalam pengumpulan data menggunakan uji dengan kode Sampel. Analisa organoleptik merupakan pernyataan respon setelah panelis melakukan penginderaan. Prinsip uji hedonik yaitu panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau ketidaksukaannya terhadap komoditi yang dinilai, bahkan tanggapan dengan tingkatan kesukaan atau tingkatan ketidaksukaannya dalam bentuk skala hedonik. Pengujian tingkat kesukaan pada penelitian ini menggunakan panelis terlatih sebanyak 10 orang terhadap parameter uji hedonik meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur di nilai dengan skala hedonik. (Adawiyah, 2004).

Tabel 3. Uji Organoleptik Cookies Choco Chips Dari Tepung Ubi Jalar Ungu

<u>Indikator</u>	<u>Sub Indikator</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
<u>Bentuk</u>	<u>Bulat</u>	<u>Tidak Bulat</u>	<u>Sedikit Bulat</u>	<u>Hampir Bulat</u>	<u>Bulat</u>	<u>Sangat Bulat</u>
<u>Warna</u>	<u>Ungu</u>	<u>Tidak Ungu</u>	<u>Sedikit Ungu</u>	<u>Hampir Ungu</u>	<u>Ungu</u>	<u>Sangat Ungu</u>
<u>Aroma</u>	<u>Beraroma Ubi Ungu</u>	<u>Tidak Beraroma Ubi Jalar Ungu</u>	<u>Sedikit Beraroma Ubi Jalar Ungu</u>	<u>Hampir Beraroma Ubi Jalar Ungu</u>	<u>Beraroma Ubi Ungu</u>	<u>Sangat Beraroma Ubi Jalar Ungu</u>
<u>Tekstur</u>	<u>Renyah</u>	<u>Lembut</u>	<u>Garing</u>	<u>Keras</u>	<u>Renyah</u>	<u>Sangat Renyah</u>
<u>Rasa</u>	<u>Manis</u>	<u>Manis</u>	<u>Asin</u>	<u>Enak</u>	<u>Gurih</u>	<u>Lezat</u>

Tabel 4. Uji Organoleptik Cookies Choco Chips Dari Tepung Terigu

<u>Indikator</u>	<u>Sub Indikator</u>	1	2	3	4	5
<u>Bentuk</u>	<u>Bulat</u>	<u>Tidak Bulat</u>	<u>Sedikit Bulat</u>	<u>Hampir Bulat</u>	<u>Bulat</u>	<u>Sangat Bulat</u>
<u>Warna</u>	<u>Cokelat</u>	<u>Hitam</u>	<u>Tidak Coklat</u>	<u>Sedikit kecoklatan</u>	<u>Cokelat</u>	<u>Sangat Cokelat</u>
<u>Aroma</u>	<u>Beraroma Cookies</u>	<u>Tidak Cookies</u>	<u>Sedikit Beraroma Cookies</u>	<u>Hampir Beraroma Cookies</u>	<u>Beraroma Cookies</u>	<u>Sangat Beraroma Cookies</u>
<u>Tekstur</u>	<u>Renyah</u>	<u>Rapuh</u>	<u>Lembut</u>	<u>Keras</u>	<u>Renyah</u>	<u>Sangat Renyah</u>
<u>Rasa</u>	<u>Manis</u>	<u>Tidak Manis</u>	<u>Sedikit Manis</u>	<u>Manis</u>	<u>Terlalu Manis</u>	<u>Pahit</u>

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian pembuatan choco chips cookies menggunakan tepung ubi jalar ungu dengan mengganti tepung terigu menjadi tepung ubi ungu dilaksanakan dengan cara eksperimen. Pada eksperimen ini tepung ubi ungu ditambahkan pada adonan cookies dengan langkah kerja, bahan dan alat yang digunakan sama pada pembuatan cookies menggunakan tepung terigu.

Organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan terhadap suatu produk. Uji Organoleptik atau uji sensoris merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Uji organoleptik ini dilakukan dengan menggunakan metode hedonik pada beberapa orang panelis. Parameter yang akan diuji meliputi: bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Para panelis disajikan sampel satu persatu, kemudian panelis diminta menilai sampel tersebut berdasarkan tingkat kesukaan terhadap bentuk, warna, aroma, tekstur

dan rasa sampel. Produk choco chip dengan bahan dasar tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada gambar 1 dan 2 berikut ini:



Gambar 1. Choco chip dengan bahan dasar tepung terigu



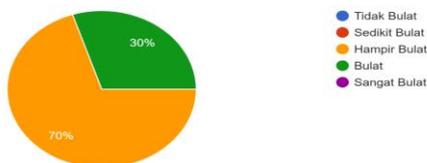
Gambar 2. Choco chip dengan bahan dasar tepung ubi jalar terigu

Berikut adalah hasil penilaian 10 panelis ahli berdasarkan uji organoleptik terhadap bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa Hal ini dapat dilihat pada produk hasil olahan choco chips cookies tepung terigu dan cookies tepung ubi ungu.

1. Choco Chips Tepung Terigu

a. Bentuk

A. Bentuk Dari Choco Chips Cookies
10 jawaban



Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik diatas indikator bentuk dengan 100% tepung terigu menunjukkan 7 orang panelis (70%) berpendapat indikator hampir bulat, 3 orang panelis (30%) berpendapat bulat. Dari deskripsi data uji organoleptik kualitas bentuk choco chip cookies tepung terigu diatas dapat disimpulkan bahwa 7/10 panelis mengakui bentuk dari choco chip cookies tepung terigu hampir bulat.

b. Warna

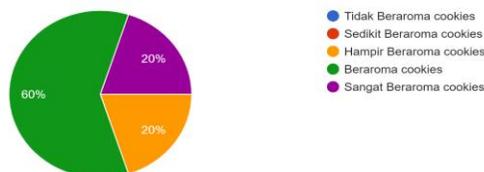
B. Warna Dari Choco Chips Cookies
10 jawaban



Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik diatas indikator warna dengan 100% tepung terigu menunjukkan 4 orang panelis (40%) berpendapat indikator sedikit kecoklatan , 6 orang panelis (60%) berpendapat coklat. Dari deskripsi data uji organoleptik kualitas warna choco chip cookies tepung terigu diatas dapat disimpulkan bahwa 6/10 panelis mengakui warna dari choco chip cookies tepung terigu coklat

c. Aroma

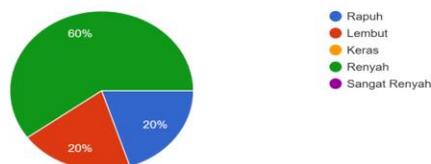
C. Aroma Dari Choco Chips Cookies
10 jawaban



Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik diatas indikator aroma dengan 100% tepung terigu menunjukkan 2 orang panelis (20%) berpendapat indikator hampir beraroma cookies, 6 orang panelis (60%) berpendapat beraroma cookies, 2 orang panelis (20%) berpendapat sangat beraroma cookies . Dari de skripsi data uji organoleptik kualitas aroma choco chip cookies tepung terigu diatas dapat disimpulkan bahwa 6/10 panelis mengakui warna dari choco chip cookies tepung terigu adalah coklat.

d. Tekstur

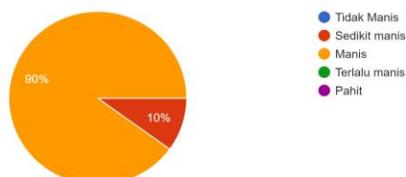
D. Tekstur Dari Choco Chip Cookies
10 jawaban



Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik diatas indikator aroma dengan 100% tepung terigu menunjukkan 2 orang panelis (20%) berpendapat indicator rapuh, 2 orang panelis (20%) berpendapat lembut, 6 orang panelis (60%) berpendapat sangat renyah . Dari deskripsi data uji organoleptik kualitas aroma choco chip cookies tepung terigu diatas dapat disimpulkan bahwa 6/10 panelis mengakui tekstur dari choco chip cookies tepung terigu adalah renyah.

e. Rasa

E. Rasa Dari Choco Chips Cookies
10 jawaban

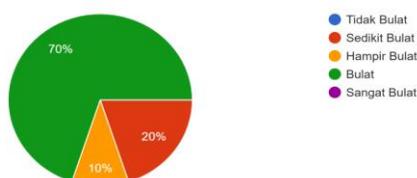


Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik diatas indikator bentuk dengan 100% tepung terigu menunjukkan 1 orang panelis (10%) berpendapat indikator sedikit manis, 9 orang panelis (90%) berpendapat manis. Dari deskripsi data uji organoleptik kualitas bentuk choco chip cookies tepung terigu diatas dapat disimpulkan bahwa 9/10 panelis mengakui bentuk dari choco chip cookies tepung terigu adalah manis

2. Choco Chips Tepung Ubi Ungu

a. Bentuk

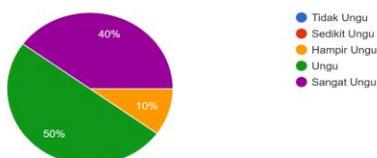
A. Bentuk Dari Choco Chips Cookies
10 jawaban



Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik diatas indikator bentuk dengan 100% tepung ubi ungu menunjukkan 2 orang panelis (20%) berpendapat indikator sedikit bulat, 1 orang panelis (10%) berpendapat hampir bulat, 7 orang panelis (70%) berpendapat bulat . Dari deskripsi data uji organoleptik kualitas aroma choco chip cookies tepung ubi ungu diatas dapat disimpulkan bahwa 7/10 panelis mengakui bentuk dari choco chip cookies tepung ubi ungu adalah bulat

b. Warna

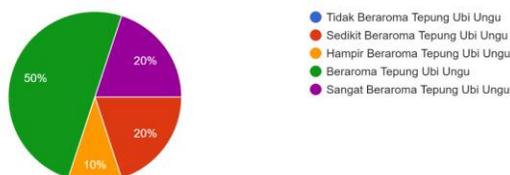
B. Warna Dari Choco Chips Cookies
10 jawaban



Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik diatas indikator warna dengan 100% tepung ubi ungu menunjukkan 1 orang panelis (10%) berpendapat indikator hampir ungu, 5 orang panelis (50%) berpendapat ungu, 4 orang panelis (40%) berpendapat sangat ungu . Dari deskripsi data uji organoleptik kualitas warna choco chip cookies tepung ubi ungu diatas dapat disimpulkan bahwa 5/10 panelis mengakui bentuk dari choco chip cookies tepung ubi ungu adalah ungu.

c. Aroma

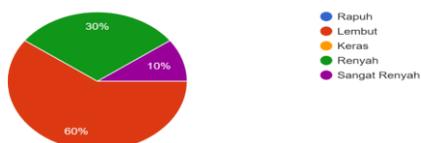
C. Aroma Dari Choco Chips Cookies
10 jawaban



Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik diatas indikator aroma dengan 100% tepung ubi ungu menunjukkan 2 orang panelis (20%) berpendapat indikator sedikit beraroma tepung ubi ungu, 1 orang panelis (10%) berpendapat Hampir beraroma tepung ubi ungu, 5 orang panelis (50%) berpendapat beraroma tepung ubi ungu, 2 orang panelis (20%) berpendapat sangat beraroma tepung ubi ungu . Dari deskripsi data uji organoleptik kualitas warna choco chip cookies tepung ubi ungu diatas dapat disimpulkan bahwa 5/10 panelis mengakui aroma dari choco chip cookies tepung ubi ungu adalah beraroma tepung ubi ungu.

d. Tekstur

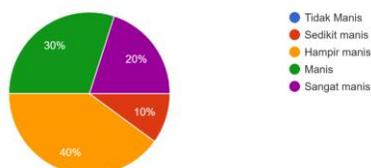
D. Tekstur Dari Choco Chip Cookies
10 jawaban



Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik diatas indikator tekstur dengan 100% tepung ubi ungu menunjukkan 6 orang panelis (60%) berpendapat indikator lembut, 3 orang panelis (30%) berpendapat renyah, 1 orang panelis (10%) berpendapat sangat renyah . Dari deskripsi data uji organoleptik kualitas warna choco chip cookies tepung ubi ungu diatas dapat disimpulkan bahwa 5/10 panelis mengakui bentuk dari choco chip cookies tepung ubi ungu adalah lembut.

e. Rasa

E. Rasa Dari Choco Chips Cookies
10 jawaban



Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik diatas indikator rasa dengan 100% tepung ubi ungu menunjukkan 1 orang panelis (10%) berpendapat indikator sedikit manis, 4 orang panelis (40%) berpendapat hampir manis, 3 orang panelis (30%) berpendapat manis, 2 orang panelis (20%) berpendapat sangat manis. Dari deskripsi data uji organoleptik kualitas rasa choco chip cookies tepung ubi ungu diatas dapat disimpulkan bahwa 4/10 panelis mengakui rasa dari choco chip cookies tepung ubi ungu adalah manis.

D. KESIMPULAN

Pada penelitian ini cookies yang berbahan dasar tepung terigu diganti dengan tepung ubi ungu memiliki perbedaan yang cukup signifikan. Tepung ubi ungu yang digunakan dalam penelitian ini didapatkan dengan cara menjemur ubi ungu sampai kering setelah itu dihaluskan menggunakan blender. Perbandingan dua resep ini menggunakan alat, teknik dan bahan yang sama tetapi memiliki hasil yang berbeda. Uji organoleptik membuktikan bahwasannya 9/10 panelis lebih menyukai cookies tepung terigu. Rata-rata dari panelis memberikan alasan yang sama kurang menyukai cookies yang terbuat dari tepung ubi ungu karena rasa dari ubi ungu yang kaya akan serat sangat mendominasi. Dapat disimpulkan bahwa perbedaan yang mendasar melalui uji organoleptik adalah pada rasa.

Oleh karena itu akibat yang ditimbulkan adalah rasa gatal yang terdapat di tenggorokan. Maka dari itu penulis menyarankan jika ingin memakan choco chip cookies tepung ubi ungu ini dapat dimakan dengan didampingi segelas jus jeruk nipis atau lemon tea, karena bisa meredakan rasa gatal yang ada di tenggorokan akibat serat dari ubi ungu tersebut. Tetapi untuk rasa cookies yang terbuat dari tepung ubi ungu ini tidak kalah enak dari cookies yang terbuat dari tepung terigu. Jadi pada penelitian ini dapat disimpulkan bahwa choco chip cookies ubi ungu bisa dimakan untuk cemilan seperti choco chip cookies tepung terigu.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayu Rahayadinanti. (2021 Agustus 16). *Kandungan Dan Manfaat Ubi Jalar Ungu*. Diambil dari <https://ahligizi.id/blog/2021/08/16/kandungan-dan-manfaat-ubi-jalar-ungu/>
- Fauziah Tabriani. (2013). *Analisis Kualitas Produk Surabi Berbasis Organoleptik Pada Pedagang Surabi Di Kota Bandung*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia
- Ip 300. (24 Juli.2020) Bab II. Diakses Tanggal 14 Maret. 2023, <https://Eprints.Umm.Ac.Id/63874/3/Bab%20ii.Pdf> /Tanpa Penulis
- Suyanti Murtiningsih. (2011). *Membuat Tepung Umbi Dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agro Media Pustaka
- Yusnidar Dan Ida Rochanawati. (2022). Substitusi Pembuatan Kerupuk Ikan Lele Dengan Penambahan Rebung. *Jurnal Pariwisata Bunda* Vol.2 No.2 2022