



PEMBUATAN TOLO *CRISPY COOKIES* (*TOCRIS COOKIES*)

PROYEK AKHIR

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya



Disusun oleh :

QORIDHAH ROSITA DEWI
NIM. 15512134006

PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2018

PEMBUATAN TOLO *CRISPY COOKIES* (*TOCRIS COOKIES*)

Oleh :

Qoridhah Rosita Dewi

NIM. 15512134006

ABSTRAK

Proyek akhir ini bertujuan untuk 1) Menemukan resep produk *Tocris Cookies*. 2) Mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Tocris Cookies*.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*). *Define* adalah tahap menentukan resep acuan. *Design* adalah tahap pengembangan produk, *Develop* adalah tahap validasi produk. *Disseminate* adalah tahap mengimplementasikan produk yang telah melalui tahap validasi. Pada tahap ini, produk juga dipamerkan untuk menemukan tingkat penerimaan masyarakat. Tempat dan waktu penelitian yaitu Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dilaksanakan dari bulan Januari – 5 Mei 2018. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk acuan dan pengembangan, sedangkan alat penguji borang percobaan, borang validasi I dan II, borang uji sensoris panelis, dan borang uji kesukaan saat pameran dengan teknik analisis data.

Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah : 1) Resep untuk produk *Tocris Cookies* adalah menggunakan bahan baku 100% tepung kacang tolo dengan metode *sponge method* dan dioven dengan suhu 130 derajat *celcius*. 2) Daya terima masyarakat terhadap produk *Tocris Cookies* dengan rata-rata disukai. Dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci : Tepung kacang tolo, *cookies*, *Tocris Cookies*

MANUFACTURE OF TOLO *CRISPY COOKIES* (*TOCRIS COOKIES*)

Oleh :

Qoridhah Rosita Dewi

NIM. 15512134006

ABSTRACT

The purpose of this final project are 1) finding the recipe of Tocris Cookies. 2) investigating the acceptance level from the market of the Tocris Cookies product.

This research used Research & Development Type (R&D Type) that consist of 4D Development steps (Define, Design, Develop and Disseminate). Define is the step to decide the reference recipe. Design is the step to develop the product. Develop is the step to validate the product. Disseminate is the step to implement the product that has been through the validation step. In this stage, the product is also exhibited to find the public acceptance level. Place and date of the research were in Boga Laboratory of Department of Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Faculty of Technic, Yogyakarta State University from January to 5th May 2018. The tested materials were the sample from each reference product and its development, while the experimental test instruments were validation instrument 1 and 2, sensors panel tester instrument, and favorite test instrument during the exhibition with the data analysis technique.

The results from this research are 1) Recipe for Tocris Cookies product with is 100% tolo nut flour using sponge method technique which is baked in 130 Celcius degrees temperature. 2) Acceptance level from the market for this Tocris Cookies product is the average preferred. Based on this research, it can be concluded that this product can be accepted in the market.

Keywords: tolo nut flour, cookies, *Tocris Cookies*

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Qoridhah Rosita Dewi
NIM : 15512134006
Program Studi : Teknik Boga
Judul Proyek Akhir : Pembuatan Tolo *Crispy Cookies*
(*Tocris Cookies*)

Menyatakan bahwa dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Teknik atau gelar lainnya disuatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang sepengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 30 Mei 2018

Yang menyatakan,



Qoridhah Rosita Dewi

NIM. 15512134006

LEMBAR PERSETUJUAN

Proyek Akhir dengan judul

PEMBUATAN TOLO *CRISPY COOKIES* (*TOCRIS COOKIES*)

Disusun Oleh :

Qoridhah Rosita Dewi

NIM. 15512134006

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan Ujian Tugas Akhir bagi yang bersangkutan

Yogyakarta, 30 Mei 2018

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Teknik Boga



Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd
NIP. 19750428 199903 2 002

Disetujui,
Dosen Pembimbing,

A.u.


Dr. Kokom Komariah, M.Pd
NIP. 19600808 198403 2 002

HALAMAN PENGESAHAN

Proyek Akhir

PEMBUATAN TOLO CRISPY COOKIES (TOCRIS COOKIES)

Disusun Oleh :

Qoridhah Rosita Dewi

NIM. 15512134006

Telah dipertahankan didepan Tim Penguji Proyek Akhir Program Studi Teknik
Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
pada Tanggal 30 Mei 2018

Nama/Jabatan	TIM PENGUJI Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Kokom Komariah, M.Pd Ketua /Pembimbing		26 Juni 2018
Dr. Ir. Sugiyono, M.Kes Sekertaris		29 Juni 2018
Dewi Eka Murniati, M.M Penguji		29 Juni 2018

Yogyakarta, 30 Mei 2018

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,


Dr. Widarto, M.Pd.

NIP. 19631230 198812 1 001

PERSEMBAHAN

Bismillahirrohmanirrohim

Tugas akhir ini kupersembahkan untuk ayah dan ibundaku tercinta, Alm Bapak Sahid dan Ibunda Sulastri yang selalu member motivasi dan menyayangiku dengan tulus serta memberikan do'a demi keberhasilanku.

Kubingkiskan tugas akhirku ini untuk kakakku Taufik Abadi, Kakak-kakakku Faqih Permadi, Anggi Tiara Sani, Rahmania Prama Oktina dan Khoirina Riska, yang selalu membuatku semangat.

Untuk orang-orang terkasih dan untuk semua sahabat-sahabatku, terima kasih atas dukungan dan motivasinya selama ini, semoga kebersamaan ini selalu terjaga sampai kapanpun.

MOTTO

Orang yang mempunyai tujuan, rencana dan sasaran akan mengetahui kemana ia akan melangkah. Tetapi hidup tanpa tujuan, rencana dan sasaran seperti kapal berlayar tanpa tujuan.



Saya tidak dapat merubah angin, tetapi saya bisa merubah hidup saya ☺



Ketika anda penasaran, Anda menemukan banyak hal yang menarik dilakukan.

(Walth Disney)



Cara mengalahkan ketidakmungkinan adalah dengan mempercayainya lalu membuktikannya.



Tidak menunggu hebat untuk memulai, tapi anda harus memulainya untuk menjadi hebat ☺

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas kuasa dan kehendak-Nya, penulis mampu menyelesaikan Laporan Proyek Akhir yang berjudul “**PEMBUATAN TOLO *CRISPY COOKIES* (*TOCRIS COOKIES*)**” ini. Shalawat serta salam tak lupa kita curahkan kepada Nabi Muhammad SAW beserta sahabat-sahabatnya.

Penulis menyadari bahwa penyelesaian tugas akhir ini dapat terlaksana berkat bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu perkenankan penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd, selaku Kaprodi Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan banyak pengarahan.
2. Dr. Ir. Sugiyono, M.Kes, selaku Dosen Pembimbing Akademik sekaligus sekretaris penguji yang selalu memberi pengarahan kepada penulis selama kuliah maupun dalam penulisan tugas akhir.
3. Dr. Kokom Komariah, M.Pd, selaku pembimbing tugas akhir yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
4. Dewi Eka Murniati, M.M, selaku penguji utama yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
5. Bapak dan ibu dosen Teknik Boga yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Terimakasih atas nasehat dan ilmu-ilmunya yang sangat bermanfaat.

6. Serta semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Semoga segala bantuan yang telah diberikan dari semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT.

Penulis menyadari dalam penyusunan tugas akhir ini banyak kekurangan, oleh sebab itu kritik dan saran perbaikan dari pembaca sangat penulis harapkan untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

Yogyakarta, 21 Mei 2018

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
SURAT PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
PERSEMBAHAN	vii
MOTTO	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
F. Spesifikasi Produk.....	5
G. Manfaat Pengembangan Produk.....	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kajian Produk.....	7
B. Kajian Bahan.....	9
C. Kajian Teknik Pengolahan.....	15
D. Kajian Teknik Penyajian.....	17
E. Uji Sensoris.....	18
F. Kerangka pemikiran.....	19
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian.....	22
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	25
C. Prosedur Penelitian dan Pengembangan.....	25
D. Bahan dan Alat Penelitian.....	27
E. Sumber Data/Subjek Pengujian Produk.....	29
F. Metode Analisis Hasil.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan.....	33
B. Hasil dan Pembahasan.....	33
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan.....	47
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kacang Tolo.....	9
Gambar 2. Tepung Kacang Tolo.....	11
Gambar 3. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Kacang Tolo.....	11
Gambar 4. Tepung Terigu.....	12
Gambar 5. Gula Halus.....	12
Gambar 6. Margarine dan Butter.....	13
Gambar7. Telur Ayam.....	14
Gambar8. Diagram Alir Pembuatan <i>Tocris Cookies</i>	17
Gambar9. Kerangka Pemikiran.....	21
Gambar10. Tahapan Penelitian Pembuatan Produk <i>Tocris Cookies</i>	24
Gambar11. Diagram Alir Proses Pembuatan Cokelat <i>Tuiles</i>	35
Gambar12. Grafik Uji Penerimaan Produk Skala Luas.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Zat Gizi Kacang Tnggak tiap 100 g.....	10
Tabel 2. Resep Produk Standar.....	26
Tabel3. Spesifikasi dan Karakteristik Bahan <i>Tocris Cookies</i>	27
Tabel4. Daftar Alat Pembuatan Produk.....	27
Tabel5. Karakteristik Produk yang Akan Diujikan.....	28
Tabel 6. Sumber Data/Subjek Pengujian Produk.....	29
Tabel 7. Resep Acuan Cokelat <i>Tuiles</i>	34
Tabel 8. Karakteristik Produk Acuan Cokelat <i>Tuiles</i>	36
Tabel9. Resep Modifikasi <i>Tocris Cookies</i>	36
Tabel 10. Karakteristik Produk <i>Tocris Cookies</i> Modifikasi.....	37
Tabel 11. Hasil Penilaian <i>Validasi I</i>	38
Tabel 12. Perubahan I Resep <i>Tocris Cookies</i>	39
Tabel 13. Hasil Penilaian Validasi II <i>Tocris Cookies</i>	39
Tabel 14. Perubahan II Resep <i>Tocris Cookies</i>	40
Tabel 15. Perhitungan Harga Jual Produk <i>Tocris Cookies</i>	41
Tabel 16. Hasil Uji Kesukaan Oleh Panelis Semi Terlatih	43
Tabel 17. Hasil Uji Kesukaan Produk <i>Tocris Cookies</i> Skala Luas.....	45