

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 (*Reaserch 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*