

**PEMANFAATAN TEPUNG JEWAWUT SEBAGAI BAHAN
ALTERNATIF DALAM PEMBUATAN *COOKIES SHIROI KOIBITO***



TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi

pada Program Studi Diploma III Perhotelan

Oleh :

Nama : Elsa Talia Salsabilah

NIM : 22100010

PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN

POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA TEGAL

2025

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Elsa Talia Salsabilah

NIM : 22100010

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Nonexclusive Royalty-Free Right*) atas Karya tulis Ilmiah saya yang berjudul :

**“PEMANFAATAN TEPUNG JEWAWUT SEBAGAI BAHAN
ALTERNATIF DALAM PEMBUATAN *COOKIES SHIROI KOIBITO*”**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama berhak menyimpan, mengelola dalam bentuk pangkalan (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Tegal, 8 Juli 2025

nyataan.

Elsa Talia Salsabilah

NIM 22100010

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Elsa Talia Salsabilah
NIM : 22100010
Program Studi : Diploma III Perhotelan
Judul Tugas Akhir :

**“PEMANFAATAN TEPUNG JEWAWUT SEBAGAI BAHAN
ALTERNATIF DALAM PEMBUATAN *COOKIES SHIROI KOIBITO*”**

Mahasiswa tersebut telah dinyatakan selesai melaksanakan bimbingan dan dapat mengikuti Ujian Tugas Akhir pada tahun akademik 2025.

Tegal, 16 Juli 2025

Pembimbing I

Pembimbing II



Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par.

NIPY.12.017.362



Wiyanti, S.Kom., M.M.

NIPY.09.020.454

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Elsa Talia Salsabilah

NIM : 22100010

Program Studi : Diploma III Perhotelan

Judul Tugas Akhir :

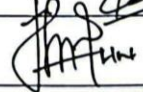
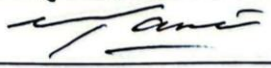
“PEMANFAATAN TEPUNG JEWAWUT SEBAGAI BAHAN

ALTERNATIF DALAM PEMBUATAN *COOKIES SHIROI KOIBITO*.”

Dinyatakan **LULUS/TIDAK LULUS** setelah dipertahankan di hadapan Dewan
Penguji Tugas Akhir Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan
Bersama.

Tegal, 30 Juli 2025

Dosen Penguji,

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par.	1. 
2. Penguji I	Hana Yulinda F., M.Pd.	2. 
3. Penguji II	Wiyanti, S.Kom., M.M.	3. 

Mengetahui

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,


Laurensius Hendra Putra, S.T., M.M.

NIPY.06.021.517

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT, Tuhan Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang yang telah melimpahkan segala rahmat, hidayah dan inayah-Nya hingga terselesaikannya laporan Tugas Akhir dengan judul

“Pemanfaatan Tepung Jewawut Sebagai Bahan Alternatif Dalam Pembuatan *Cookies Shiroy Koibito*”. Tugas Akhir merupakan suatu kewajiban yang harus dilaksanakan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam mencapai derajat Diploma III pada program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.

Selama melaksanakan penelitian dan kemudian tersusun dalam laporan Tugas Akhir ini, banyak pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan dan bimbingan. Pada kesempatan ini, tak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr.apr.Heru Nurchayo, S.Farm., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama.
2. Lourensius Hendra Putra, S.T., M.M., selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan Harapan Bersama.
3. Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par., selaku Dosen Pembimbing I.
4. Wiyanti, S.kom., M.M., selaku Dosen Pembimbing II.
5. Mamah dan Papah atas cinta, dukungan, dan pengorbanan tanpa henti, baik secara moral maupun materi, selama perkuliahan saya.

6. Dimas Adi Pratama dan Ranu kucing kesayanganku sumber semangat di balik layar perjuangan ini, serta semua pihak yang telah mendukung, membantu serta mendoakan penyelesaian laporan Tugas Akhir ini.

Semoga laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan sumbangan untuk pengembangan keilmuan dan sebagai bahan masukan untuk industri.

Tegal, 30 Juli 2025

Penulis,



Elsa Talia Salsabilah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
HALAMAN REKOMENDASI	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR GRAFIK.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Batasan Masalah.....	5
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Cookies.....	7
2.2 <i>Shiroi Koibito</i>	8
2.3 Tepung Jewawut.....	9
2.4 Bahan.....	10
2.4.1 Mentega	10
2.4.2 Gula Halus.....	11
2.4.3 Perisa Vanilla	12
2.4.4 Garam	13
2.4.5 Putih Telur.....	13
2.4.6 Cokelat Putih	14

2.4.7 <i>Whipping Cream</i>	16
2.5 Kerangka Pemikiran.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Bahan Penelitian	18
3.2 Alat Penelitian.....	19
3.3 Prosedur Penelitian.....	20
3.3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.3.2 Preparasi Sampel	20
3.4 Populasi dan Sampel	24
3.4.1 Populasi	24
3.4.2 Sampel	24
3.5 Instrumen Skala Pengukuran.....	27
3.6 Metode Penelitian.....	27
3.7 Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN	30
4.1 Hasil Penelitian	30
4.1.1 Profil Produk	30
4.1.2 Hasil Penelitian.....	31
4.1.3 Hasil Profil Panelis	36
4.1.4 Hasil Kuesioner	37
4.2 Pembahasan.....	46
BAB V PENUTUP	50
5.1 Simpulan	50
5.2 Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran.....	17
Gambar 3. 1 Pembuatan Cookies Shiroi Koibito	21
Gambar 4. 1 Jenis Kelamin	36
Gambar 4. 2 Usia.....	37

DAFTAR GRAFIK

Grafik 4. 1 Hasil Uji Organolaptik Atribut Rasa	39
Grafik 4. 2 Hasil Uji Organolaptik Atribut Tekstur	41
Grafik 4. 3 Hasil Uji Organolaptik Atribut Warna	43
Grafik 4. 4 Hasil Uji Organolaptik Atribut Aroma	45
Grafik 4. 5 Subvarian Rasa, Tekstur, Warna dan Aroma.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tabel Bahan	18
Tabel 3. 2 Alat Penelitian.....	19
Tabel 3. 3 Resep dan Cara Pembuatan.....	22
Tabel 3. 4 Sampel Krecjie dan Morgan	25
Tabel 3. 5 Skala Likert	27
Tabel 4. 1 Tabulasi Data Kuesioner	32
Tabel 4. 2 Rata-rata	35
Tabel 4. 3 Atribut Rasa	38
Tabel 4. 4 Atribut Tekstur.....	40
Tabel 4. 5 Atribut Warna	42
Tabel 4. 6 Atribut Aroma	44
Tabel 4. 7 Rata-rata Uji Organoleptik.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran. 1 Lembar Kuesioner	59
Lampiran. 2 Form Uji Organolaptik	60
Lampiran. 3 Surat Kesepakatan Bimbingan.....	61
Lampiran. 4 Form Bimbingan.....	63
Lampiran. 5 Halaman Persetujuan	67
Lampiran. 6 Skema Pembuatan Produk	68
Lampiran. 7 Dokumentasi Produk	71

ABSTRAK

Salsabilah, Elsa Talia 2025. Pemanfaatan Tepung Jewawut Sebagai Bahan Alternatif Dalam Pembuatan *Cookies Shiroy Koibito*. Program Studi Diploma III Perhotelan, Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing 1 : Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par. Pembimbing 2: Wiyanti, S.Kom., M.M.

Dalam dunia kuliner, khususnya pada bidang *pastry*, perkembangan produk makanan terus mengalami inovasi seiring dengan meningkatnya permintaan pasar. *Pastry* yang akan dibuat dalam penelitian ini yaitu *Cookies Shiroy Koibito*. Dalam upaya menghadirkan varian *cookies Shiroy Koibito* yang lebih sehat dan memanfaatkan kekayaan bahan pangan lokal, salah satu bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar adalah jewawut. Maka dari itu penelitian kali ini berupa pemanfaatan tepung jewawut sebagai bahan alternatif dalam pembuatan *cookies shiroy koibito*. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui inovasi dalam pemanfaatan tepung jewawut sebagai bahan alternatif dalam pembuatan *cookies shiroy koibito*. Metode penelitian dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan teknik pengolahan pemanggangan (*baking*). Jumlah Panelis dalam penelitian ini berjumlah 36 panelis. Teknik pengambilan *sampling* menggunakan teknik *simple random sampling*. Analisis data penelitian menggunakan uji organoleptik diolah menggunakan alat bantu SPSS (*Statistical Product and Service Solution*). Hasil dalam penelitian ini menunjukkan bahwa nilai rata-rata dari rasa 4,56, tekstur 4,36, warna 4,61, aroma 4,50. Dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan tepung jewawut sebagai bahan alternatif dalam pembuatan *cookies Shiroy Koibito* menunjukkan bahwa produk tersebut layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat dan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai peluang usaha.

Kata Kunci : *cookies, inovasi, shiroy koibito, tepung jewawut*

ABSTRACT

Salsabilah, Elsa Talia. 2025. Utilization of Jewawut Flour as an Alternative Ingredient in Making of Shiroi Koibito Cookies. Diploma III Program in Hospitality, Politeknik Harapan Bersama. Supervisor 1: Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M.Par & Supervisor 2: Wiyanti, S.Kom., M.M.

In culinary world, particularly in the field of pastry, food product development continues to evolve in line with increasing market demand. The pastry product created in this study is Shiroi Koibito Cookies. In an effort to offer a healthier version of Shiroi Koibito Cookies while utilizing local food resources, one local ingredient with great potential is jewawut (foxtail millet). Therefore, this research focused on the utilization of jewawut flour as an alternative ingredient in the making of Shiroi Koibito cookies. The objective of this study was to explore innovation in the use of jewawut flour as a substitute in producing Shiroi Koibito cookies. The research method use was an experimental method with a baking process technique. The total number of panelists in this study was 36. Sampling technique applied was simple random sampling. Data analysis was conducted through an organoleptic test, and the data were processed using SPSS (Statistical Product and Service Solution). The results showed that the average scores for each attribute were as follows: taste 4.56, texture 4.36, color 4.61, and aroma 4.50. It can be concluded that utilization of jewawut flour as an alternative ingredient in making of Shiroi Koibito cookies indicates that the product is suitable for public consumption and has potential to be developed as a business opportunity.

Keywords: cookies, innovation, jewawut flour, shiroi koibito