

**SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU DALAM PEMBUATAN**

***SOFT COOKIES***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III



Disusun Oleh :

**NIDA NUR AINI**

**Nomor Induk : 2022411023**

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**


**2025**

## LEMBAR PENGESAHAN

### *SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU DALAM PEMBUATAN SOFT COOKIES*

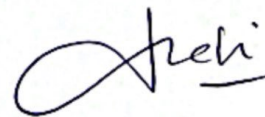
NAMA : NIDA NUR AINI  
NIM : 2022441023  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



**R. Arti Sufianti, S. Sos., M. Pd.**  
NIP. 19710626 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,



**Andi Asmara, SE., M.M. Par**  
NIP. 19781212 200605 1 003

Bandung, 5 November 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par., CHE.**  
NIP. 19710316 199603 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**"SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU DALAM PEMBUATAN *SOFT COOKIES*"**

NAMA : Nida Nur Aini  
NIM : 2022411023  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



**R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.**  
NIP 19710626 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,



**Andi Asmara, SE., MM. Par.**  
NIP 19781212 200605 1003

Penguji I,



**Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE**  
NIP 19601202 198203 2 001

Penguji II,



**Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd**  
NIP 19820707 201101 1 005

Bandung, 10 Desember 2025

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik  
Kemahasiswaan dan Kerjasama



**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.**  
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



**Dr. Anwari Masatif, M.M.Par., CEE.**  
NIP.19750415 200212 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nida Nur Aini  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 10 Desember 2004  
NIM : 2022411023  
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:  
**“SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU DALAM PEMBUATAN *SOFT COOKIES*”**  
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 16 Desember 2025

Yang membuat pernyataan,



Nida Nur Aini

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas Rahmat dan ridho-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU DALAM PEMBUATAN *SOFT COOKIES***” dengan baik.

Pengajuan tugas akhir ini dilakukan untuk memenuhi syarat kelulusan penulis pada studi Diploma III di Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas akhir ini disusun berdasarkan hasil usaha yang keras penulis dengan bereksperimen.

Pada penyelesaian tugas akhir ini, penulis mendapat banyak dukungan dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini dengan penuh rasa hormat penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada semua yang telah berkontribusi, sehingga penyusunan tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Khususnya kepada pihak-pihak yang penulis hormati :

1. Bapak Dr.Anwari Masatip, MM. Par. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Ketu Utami, B.A., M.M. Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Prodi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

5. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. selaku pembimbing utama yang telah memberikan banyak dukungan, pengarahan, dan saran dalam Menyusun tugas akhir ini.
6. Bapak Andi Asmara, SE., MM.Par. selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan banyak saran dalam menyusun tugas akhir ini.
7. Kedua orang tua penulis yang senantiasa merawat dan mendoakan sejak penulis masih kecil hingga sekarang. Kehadiran mereka menjadi salah satu faktor penting sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.
8. Teman kuliah saya antara lain, Bella, Stephanie, Diana yang telah mendukung dan memberikan semangat selama masa perkuliahan.

Akhirnya penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah membantu memberikan dukungan dalam membuat tugas akhir ini. Sebagai manusia yang tak lepas dari kekhilafan, penulis menyadari bahwa karya tulis ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan ilmu dan pengalaman yang dimiliki. Oleh sebab itu, penulis memohon maaf apabila terdapat kekeliruan dalam penulisan ini. Harapannya, tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi setiap pembacanya.

Bandung, 18 September 2025

Penulis

Nida Nur Aini

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Pertanyaan Penelitian .....	10
C. Tujuan Penelitian.....	10
D. Pendekatan Penelitian Produk dan Teknik Pengumpulan Data .....	10
1. Pendekatan Pengembangan Produk .....	10
2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk .....	16
3. Teknik Pengumpulan Data .....	17
4. Teknik Analisis Data .....	18
E. Lokasi dan Waktu Kegiatan .....	22
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN</b> .....	<b>23</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	23
B. Prosedur Percobaan.....	30
C. Kendala dan Hambatan .....	37
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>38</b>
A. Hasil Eksperimen .....	38
B. Hasil Penilaian Panelis.....	39
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN REKOMENDASI</b> .....	<b>46</b>
A. Kesimpulan .....	46
B. Saran.....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>51</b>

## DAFTAR TABEL

<b>TABEL 1 PERBANDINGAN KANDUNGAN TEPUNG TERIGU PROTEIN SEDANG DENGAN TEPUNG UBI UNGU DALAM SAJIAN JUMLAH PER 100 GR.....</b>	<b>9</b>
<b>TABEL 2 PERBANDINGAN HASIL PRODUK .....</b>	<b>14</b>
<b>TABEL 3 SKALA HEDONIK.....</b>	<b>19</b>
<b>TABEL 4 DAFTAR PERALATAN .....</b>	<b>30</b>
<b>TABEL 5 RANCANGAN EKSPERIMEN.....</b>	<b>33</b>
<b>TABEL 6 RESEP ASLI SOFT COOKIES DENGAN TEPUNG TERIGU (PRODUK PEMBANDING).....</b>	<b>33</b>
<b>TABEL 7 RESEP PERCOBAAN SOFT COOKIES DENGAN TEPUNG UBI UNGU (PRODUK EKSPERIMEN).....</b>	<b>35</b>
<b>TABEL 8 HASIL EKSPERIMEN.....</b>	<b>38</b>
<b>TABEL 9 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK TERHADAP ASPEK TEKSTUR.....</b>	<b>40</b>
<b>TABEL 10 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK TERHADAP ASPEK RASA .....</b>	<b>42</b>
<b>TABEL 11 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK DARI ASPEK AROMA... ..</b>	<b>44</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 1 BUTTER</b> .....	<b>23</b>
<b>GAMBAR 2 TEPUNG UBI UNGU</b> .....	<b>24</b>
<b>GAMBAR 3 TEPUNG TERIGU</b> .....	<b>25</b>
<b>GAMBAR 4 BROWN SUGAR</b> .....	<b>26</b>
<b>GAMBAR 5 GULA</b> .....	<b>27</b>
<b>GAMBAR 6 TELUR</b> .....	<b>27</b>
<b>GAMBAR 7 BAKING POWDER</b> .....	<b>28</b>
<b>GAMBAR 8 GARAM</b> .....	<b>29</b>

- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking* (6th ed.). Wiley.
- Hernandez, A., & Rossi, M. (2021). Alternative flours in modern bakery: Functional and sensory perspectives. *Journal of Food Innovation*, 15(2), 45-59
- Hlynka, I. (1999). *Baking: Science & Technology* (2nd ed.). Sosland Publishing.
- Indonesian Ministry of Agriculture. (2023). *Outlook Komoditas Pangan: Gandum dan Produk Turunannya 2023–2027*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Khurniyah, N. (2013). Uji hedonic sebagai metode penelitian mutu produk pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2), 112-119.
- Kulp, K., & Ponte, J. G. (2000). *Handbook of Dough Fermentation*. Marcel Dekker.
- McWilliams, M. (2008). *Foods: Experimental Perspectives*. Pearson.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory Evaluation Techniques* (4th ed.). CRC Press.
- Pasaribu, T., & Suryani, D. (2025). Nutritional enhancement and antioxidant activity of purple sweet potato flour through modified processing methods. *Journal of Food Science and Nutrition Research*, 9(2), 145–153. <https://doi.org/10.1016/j.jfsnr.2025.02.007>
- Putri, A. D., & Handayani, R. (2019). Substitusi tepung ubi ungu dalam pembuatan cookies sebagai inovasi produk bakery. *Jurnal Inovasi Pangan*, 4(2), 101-109
- Putri, A. D., & Handayani, R. (2020). Karakteristik sensoris cookies dengan substitusi tepung ubi ungu. *Agroindustri Pangan*, 7(3), 56-63
- Pylar, E. J., & Gorton, L. A. (2008). *Baking Science & Technology* (4th ed.). Sosland Publishing Company.
- Rahayu, L. (2019). *Teknik Pengukuran dan Analisis Data Penelitian Universitas Bina Nusantara*.
- Rezeki, R. (2025). *Metode Penelitian*. Penerbit Alungcipta

- Rohma, D. A., & Wicaksono, A. (2021). Analisis Preferensi Konsumen terhadap Produk Gluten-Free di Indonesia. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 45–53. <https://doi.org/10.6066/jtip.2021.32.1.45>
- Setiawati, L. (2024). *Metode kuesioner dalam penelitian kuantitatif*. Yogyakarta: Deepublish.
- Siregar, H., & Fahmi, F. (2023). *Metode Penelitian*. Penerbit Jejak Pustaka.
- Sugiyono, P. D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan RND*. Bandung: Alfabeta
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, M., & Pratama, I. (2023). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Ubi Ungu sebagai Alternatif Tepung Terigu dalam Produk Bakery. *Agroindustri Journal*, 10(4), 305–314. <https://doi.org/10.32528/aj.v10i4.5421>