

Organoleptic Test of Choco Cookies Made from Breadfruit Flour

Santya Wijaya Putra^{1*}, I Made Purwa Dana Atmaja²
Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Santya Wijaya Putra santyawijaya724@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords : Breadfruit, Choco Cookies, Organoleptic

Received : 15 September

Revised : 07 October

Accepted: 10 November

©2024 Putra, Atmaja: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

This study aims to present a review of the organoleptic characteristics of choco cookies and the development of product variations enriched with chocolate. Due to the lack of breadfruit processing, alternative processing is needed to utilize breadfruit optimally. The method used in this study is descriptive qualitative which aims to determine and describe the organoleptic quality of choco cookies using breadfruit flour which is reviewed from the taste, aroma, texture and color. The results of this breadfruit flour choco cookies study in terms of taste obtained an index value of 86%, in terms of aroma obtained an index value of 87%, in terms of texture obtained an index value of 84%, in terms of color obtained 81%, with an average total of 84.5%. So the results of the experiment on choco cookies made from breadfruit flour were successful.

Uji Organoleptik *Choco Cookies* Berbahan Dasar Tepung Sukun

Santya Wijaya Putra^{1*}, I Made Purwa Dana Atmaja²

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Santya Wijaya Putra santyawijaya724@gmail.com

ARTICLE INFO

ABSTRAK

Kata Kunci: Buah Sukun, *Choco Cookies*, Organoleptik

Received : 15 September

Revised : 07 Oktober

Accepted: 10 November

©2024 Putra, Atmaja: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



Penelitian ini bertujuan untuk menyajikan tinjauan mengenai karakteristik organoleptik *choco cookies* dan pengembangan variasi produk yang diperkaya dengan coklat. Dikarenakan masih minimnya pengolahan buah sukun perlunya pengolahan alternatif untuk memanfaatkan buah sukun secara maksimal. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan kualitas organoleptik *choco cookies* dengan menggunakan tepung sukun yang ditinjau dari rasa, aroma, tekstur dan warna. Hasil penelitian *choco cookies* tepung sukun ini dari segi rasa memperoleh nilai indeks 86%, dari segi aroma memperoleh nilai indeks 87%, dari segi tekstur memperoleh nilai indeks 84%, dari segi warna memperoleh 81%, dengan rata-rata total 84.5%. Jadi hasil eksperimen *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun berhasil.

PENDAHULUAN

Sukun merupakan tanaman keluarga *Artocarpus* *Commonis*. Tanaman sukun dapat berbuah sejak berumur 3 tahun. Sukun merupakan buah yang mudah diperoleh, mudah dibudidayakan dan cocok sebagai tanaman penghijauan yang juga dapat tumbuh didaerah tropis asal mendapat air yang cukup Menurut data dari Badan Pusat Statistik (2020), produksi sukun diIndonesia pada tahun 2020 sebanyak 190.551 ton sedangkan di Papua Barat sendiri mencapai 1.895 ton dimana buah sukun merupakan buah ke-7 setelah salak, pisang, pepaya, nangka, mangga, jeruk siam dan sukun memiliki kadar karbohidrat, kalsium, dan fosfor yang tinggi (Supriati, 2019).

Menurut Sinulingga (2005), buah sukun sebagai salah satu buah dengan kandungan karbohidrat tinggi, memiliki banyak kelebihan, diantaranya adalah kandungan fosfor yang tinggi dibandingkan dengan zat gizi lainnya. Kandungan fosfor yang tinggi dapat menjadi buah alternatif untuk meningkatkan gizi masyarakat karena fosfor memiliki peranan penting dalam pembentukan komponen sel yang esensial, berperan penting dalam pelepasan energi, karbohidrat dan lemak serta mempertahankan keseimbangan cairan tubuh. Sedangkan kekurangan dari buah sukun sendiri adalah buah sukun mudah busuk setelah dipetik jadi cara menanggulangnya adalah dibuat tepung sukun. Pengolahan dengan menjadikannya tepung membuat masa simpannya akan semakin panjang dan tahan lama.

Tepung sukun dapat diperoleh dari buah sukun tua yang diolah melalui proses penepungan. Tepung sukun digunakan sebagai produk perantara karena mempunyai kandungan gizi yang tinggi sehingga dapat menunjang gizi masyarakat. Keunggulan dari pengolahan buah sukun menjadi tepung sukun adalah tepung sukun lebih praktis dan lebih mudah distribusikan, meningkatkan daya guna, hasil guna dan nilai guna, lebih mudah diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi, lebih mudah dicampur dengan tepung-tepung dan bahan lainnya. Tepung sukun cocok untuk digunakan sebagai bahan dalam pembuatan produk patiseri. Tepung sukun ini dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Kelebihan dari tepung sukun adalah penggunaan tepung sukun sebagai bahan dasar produk olahan patiseri dapat mengurangi ekspor pemerintah dari negara lain untuk memenuhikebutuhan masyarakat akantepungterigu. Mengganti tepung terigu hal ini menjadi wujud pemanfaatan bahan pangan lokal, tepung sukun lebih praktis dan lebih mudah distribusikan, meningkatkan daya guna, hasil guna dan nilai guna, lebih mudah diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi, lebih mudah dicampur dengan tepung- tepung dan bahan lainnya (Widowati, 2001).

Dengan teknologi yang semakin maju dan perubahan bentuk sukun menjadi tepung sukun, akan mempermudah pembuatan produk patiseri dengan pemanfaatan tepung sukun. Jika dicampurkan dengan berbagai macam tepung seperti tepung beras, tepung maizena dan tepung terigu, produk tersebut diharapkan dapat menghasilkan produk baru yang kreatif, inovatif, bercita rasa tinggi dan bernilai gizi tinggi. Contoh produk yang bisa dibuat dengan tepung sukun adalah *cookies*.

Cookies merupakan kue kering yang berbentuk kecil, memiliki rasa manis, tekstur yang kurang padat dan renyah. Cookies biasanya terbuat dari tepung terigu, gula dan telur (Hastuti, 2012). Ciri khas cookies adalah memiliki kandungan gula dan lemak yang tinggi serta kadar air rendah (kurang dari 5%), sehingga bertekstur renyah apabila dikemas (Brown, 2000).

Cookies berpotensi dikembangkan menjadi produk pangan sumber serat karena praktis untuk dikonsumsi dan digemari banyak orang dari berbagai usia. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) (2018) rata-rata konsumsi cookies /kapita/tahun sebesar 19,449 kg, serta memiliki tingkat pertumbuhan yang paling tinggi dari tahun 2014-2018 dalam kategori makanan jadi yaitu sebesar 33,31%. Cookies merupakan produk kue kering yang terbuat dari bahan utama terigu, telur, margarin, gula dengan tambahan bahan lain seperti cokelat, kacang almond, kacang mede, dan lain-lain (Syarbini, 2013).

Potensi sukun sebagai bahan pangan belum tergarap secara maksimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengolah sukun menjadi tepung dan mengembangkannya menjadi produk *cookies*. Dengan demikian, diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah sukun, memperpanjang masa simpan, serta menyediakan alternatif produk pangan yang lebih sehat dan inovatif bagi masyarakat.

TINJAUAN PUSTAKA

Cookies

Cookies merupakan kue kering dalam bentuk kecil atau yang rasanya manis. Pembuatan kue kering memerlukan keterampilan atau ketelitian dalam penimbangan. Berdasarkan tingkat kekerasan adonan kue atau cookies dibedakan dari jenis adonannya (*hard dough*) atau sering di sebut adonan keras dan (*soft dough*) sering juga disebut adonan lunak dengan berbagai macam varian produk (Hamidah, 1996: 87).

Kue kering atau sering juga di sebut dengan *cookies* berasal dari kata *kookie* atau *koekje* dalam Bahasa Belanda yang artinya kue kecil atau *small cake*. Namun kebanyakan yang ditemui resep *cookies* adalah adopsi dari resep *cake*. Namun kebanyakan *cookies* membutuhkan cairan yang lebih sedikit dari formula resep *cake* pada biasanya. Adonan *cookies* ini memiliki perbedaan yang cukup jelas dengan adonan *cake*, perbedaan *cookies* dapat diketahui bahwa adonan *cake* lebih cair dibandingkan *cookies* sedangkan *cookies* memiliki adonan yang berbentuk *paste* dan dapat di bentuk menggunakan tangan (Gisslen, 2013).

Syarat mutu *cookies* yang ada di Indonesia mengacu pada syarat mutu *biscuit* Indonesia SNI 01-2973- 1992, seperti tabel berikut.

Tabel 1. Syarat Mutu Kue Kering

No	Kritea uji	Syarat
1	Protein	Maksimum 5%
2	Lemak	Maksimum 9%
3	Karbohidrat	Maksimum 9,5%
3	Abu	Maksimum 70%

4	Logam berbahaya	Negativ 1,6%
5	Serat Kasar	Maksimum 0,5%
6	Kalori	Maksimum 400%
7	Jenis tepung	Tepung Terigu
8	Bau dan rasa	Normal dan tidak tengik
9	Warna	Normal

Proses pembuatan *cookies* dibuat dengan metode *molded methods cookies*. *Molded methods cookies* adalah perhitungan yang cepat dan akurat untuk membagi suatu adonan menjadi satu porsi yang sama. Setiap-setiap bagian lalu di bentuk dan dicetak sesuai dengan keinginan. Teknik pencetakan *cookies* ini masih menggunakan cara tradisional dengan cara menggunakan tangan dan alat, kemudian dicetak di atas *baking tray* lalu dipanggang di dalam oven (Gisslen, 2013).

Olahan *cookies* yang terdapat di masyarakat pada saat ini memiliki banyak varian mulai dari rasa dan bentuk yang berbeda, menurut Anni, dkk (2008) pengelompokan *cookies* menjadi 2 yaitu adonan keras (*hard dough*) dan adonan lunak.

Sukun

Tanaman sukun terdiri dari 50 spesies tanaman berkayu yang tumbuh di daerah panas dan lembab di kawasan Asia Tenggara dan kepulauan Pasifik. Beberapa spesies lokal mempunyai nilai komersial tinggi dari jenis kayu yang dihasilkannya. Sedangkan sukun, nangka dan cempedak ditanam untuk diambil buahnya (Apriyanto, 1989: 12).

Menurut Suprapti (2002), secara umum buah sukun berbentuk bulat atau lonjong, dengan kulit berwarna hijau muda hingga kuning kecoklatan. Permukaan kulit buah muda kasar dan menjadi halus setelah buah tua. Tebal kulit buah antara 1-2 mm. Diameter buah sukun yang berukuran besar dapat mencapai 26 cm, dengan berat maksimal 4 kg. Daging buah berserat halus, tekstur buah saat mentah keras dan menjadi lunak masir setelah matang. Daging buah berwarna putih, putih kekuningan, kuning dan kuning gading (krem) tergantung jenisnya.

Dalam buah sukun, terkandung enzim polifenol. Apabila enzim tersebut kontak dengan udara (misalnya pada bekas irisan/kupasan) maka akan terjadi reaksi *browning* yang menyebabkan terjadinya perubahan warna pada sukun. Perubahan warna menjadi coklat atau hitam ini merupakan kendala utama dalam proses pembuatan tepung sukun dengan warna putih bersih. Berdasarkan Pitojo (1992), kandungan gizi pada buah sukun muda, sukun tua dan tepung sukun dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Kandungan Gizi Sukun

No	Unsur Gizi	Buah sukun muda	Buah sukun tua	Tepung sukun
1	Energi (kkal)	46	108	302,4
2	Air (g)	87,1	69,3	15
3	Protein (g)	2,0	1,3	3,6
4	Lemak (g)	0,7	0,3	0,8
5	Karbohidrat (g)	9,2	28,2	78,9
6	Serat (g)	2,2	-	-
7	Abu (g)	1,0	0,9	2

Produk tepung sukun dapat dibuat secara langsung dari buahnya yang diparut dan dikeringkan ataupun dari gaplek sukun yang digiling halus. Dalam tepung sukun masih terbawa ampas daging buahnya, sehingga tingkat kehalusan yang dicapai adalah 80 mesh, sementara unsur gizi yang terkandung di dalamnya masih cukup tinggi (Suprapti, 2002).

METODOLOGI

Metode yang digunakan dalam penelitian ini uji eksperimen, uji organoleptik dengan menggunakan panelis atau responden, dan skala likert. Dalam penelitian ini, tujuan umum penelitian eksperimennya adalah untuk meneliti pengaruh dari suatu perlakuan tertentu terhadap gejala suatu kelompok tertentu dibanding dengan kelompok lainnya yang menggunakan perlakuan yang berbeda. Analisis data dengan uji organoleptik pada *choco cookies* dengan tepung sukun sebagai bahan substitusi tepung terigu, penilaian yang dilakukan dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Uji organoleptik diujikan kepada 25 orang panelis. *Range* skala likert yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3. Kriteria Aspek Uji Organoleptik *Choco Cookies* Tepung Sukun

No	Aspek penelitian	Kriteria penelitian	Keterangan
1	Rasa	Sangat baik	Sangat manis
		Baik	Manis
		Cukup baik	Cukup manis
		Kurang baik	Kurang manis
		Tidak baik	Tidak manis
2	Aroma	Sangat baik	Sangat beraroma buah sukun
		Baik	Beraroma buah sukun
		Cukup baik	Cukup beraroma buah sukun
		Kurang baik	Kurang beraroma buah sukun
		Tidak baik	Tidak beraroma buah sukun
3	Tekstur	Sangat baik	Sangat renyah
		Baik	Renyah
		Cukup baik	Cukup renyah
		Kurang baik	Keras

		Tidak baik	Sangat keras
4	Warna	Sangat baik	Coklat
		Baik	Coklat gelap
		Cukup baik	Coklat hitam
		Kurang baik	Hitam pekat
		Tidak baik	Hitam

HASIL PENELITIAN

Prosedur Kerja

Dalam penelitian ini terdapat prosedur kerja meliputi persiapan (bahan dan peralatan serta perlengkapan), pelaksanaan (lokasi, faktor eksternal yang dikontrol, metode kerja dan objek yang diamati), hasil eksperimen *choco cookies* tepung sukun, dan analisis data hasil uji yang telah dilakukan.

Persiapan dan Pelaksanaan

Berikut ini merupakan standar resep yang digunakan dalam pembuatan *choco cookies* yang menggunakan tepung sukun.

Tabel 4. Resep *Choco Cookies* Tepung Sukun

Nama	<i>Choco cookies</i>		
Deskripsi	Kue bertekstur renyah diluar lembut didalam		
Porsi	20 pcs		
No	Bahan	Unit	Jumlah
1	Butter	Gr	250
2	Telur	pcs	4
3	Tepung sukun	Gr	270
4	Baking powder	Tsp	½
5	Cocoa powder	Gr	80
6	salt	Tsp	3
7	Icing sugar	Gr	200
<ol style="list-style-type: none"> Siapkan oven pada suhu 175°C. Kocok mentega, gula pasir, telur sampai rata. Ayak tepung sukun , masukkan ke dalam adonan sambil diaduk rata. Keluarkan adonan dari mixer. Timbang adonan 9 gram per pcs, bulatkan. Letakkan diatas loyang (<i>baking tray</i>) sambil dipencet/ ditekan supaya gepeng dan tekan dengan garpu. Masukkan ke dalam oven dan panggang selama 15 menit. Keluarkan dari oven lalu simpan di tempat kering dan kedap udara. 			

Faktor eksternal yang dikontrol dalam penelitian ini meliputi alat dan kondisi, komposisi dan kualitas bahan, proses pembuatan, dan pemanggangan. Metode kerja yang dilakukan meliputi pemilihan buah sukun, pengupasan dan pemotongan, pencucian, perendaman, pengukusan, penyawutan, penjemuran, penggilingan, pengayakan dan hasil jadi tepung sukun.

Hasil Eksperimen

Hasil eksperimen ini adalah *choco cookies* yang menggunakan tepung sukun dengan menggunakan resep standar dalam pembuatannya hanya mengganti tepung terigu dengan tepung sukun.



Gambar 1. Hasil Eksperimen *Choco Cookies* Tepung Sukun

Hasil Uji Organoleptik

Dari hasil pengambilan data uji organoleptik dari 20 orang panelis yang terdiri dari 20 orang mahasiswa Prodi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Bali, maka dapat dilihat hasil rekapitulasi uji organoleptik seperti pada tabel berikut.

Tabel 5. Rekapitulasi Uji Organoleptik *Choco Cookies* Tepung Sukun

No	Variabel	Kriteria	Skor Skala Likert	Pemilih	Skor Akhir
1	Warna (memiliki warna kecoklatan muda dan tidak pekat)	Sangat Baik	5	12	60
		Baik	4	10	40
		Cukup Baik	3	3	9
		Kurang Baik	2	0	0
		Sangat Kurang	1	0	0
Total					109
2	Rasa (memiliki rasa manis dan rasa khas buah Siwalan)	Sangat Baik	5	19	95
		Baik	4	6	24
		Cukup Baik	3	0	0
		Kurang baik	2	0	0
		Sangat Kurang	1	0	0
Total					119
3	Aroma (memiliki aroma khas buah siwalan)	Sangat baik	5	13	65
		Baik	4	9	36
		Cukup Baik	3	3	9
		Kurang Baik	2	0	0
		Sangat Kurang	1	0	0
Total					110
4	Tekstur (memiliki tekstur kenyal, mudah dikunyah tidak keras)	Sangat Baik	5	16	80
		Baik	4	8	32
		Cukup Baik	3	1	3
		Kurang Baik	2	0	0
		Sangat Kurang	1	0	0
Total					113

Hasil-hasil penilaian yang dilaksanakan oleh 20 panelis dalam uji organoleptik *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun tersebut kemudian dicari skor akhir agar dapat dikemukakan penilaian baik positif maupun negatif terhadap bahan uji coba.

Tabel 6. Rekapitulasi Nilai Index *Choco Cookies* Tepung Sukun

No.	Aspek penilaian	Nilai Index	Kreteria Intepretasi
1	Rasa	86 %	Sangat Baik
2	Warna	81 %	Baik
3	Aroma	87 %	Sangat Baik
4	Tekstur	84 %	Baik
Rata-rata total		84,5 %	Baik

PEMBAHASAN

Berdasarkan rekapitulasi data tersebut, maka dapat dideskripsikan kualitas *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun menurut warnanya dari 20 orang panelis metals kuesioner yang telah dibagikan, terdapat 10 orang memberi penilaian *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun memiliki warna yang sangat baik, 9 orang memberi penilaian warna yang baik, 5 orang memberi penilaian warnayang cukup baik, sedangkan 0 orang memberikan penilaian warna yang tidak baik.

Berdasarkan hasil dari uji organoleptik dari 25 orang panelis melalui kuesioner yang telah dibagikan, terdapat 9 orang memberi penilaian *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun memiliki aroma yang sangat baik, 12 orang memberi penilaian aroma yang baik, 4 orang memberi penilaian aroma yang cukup baik, 0 orang memberi penilaian aroma yang tidak baik, sedangkan 1 orang memberi penilaian aroma yang sangat tidak baik.

Dan berdasarkan hasil dari uji organoleptik dari 25 orang panelis melalui kuesioner yang telah dibagikan, terdapat 9 orang memberi penilaian *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun memiliki rasa yang sangat baik, 12 orang memberi penilaian rasa yang baik, 4 orang memberi penilaian rasa yang cukup baik, 0 orang memberi penilaian rasa yang tidak baik, sedangkan 0 orang dari panelis memberikan penilaian rasa yang sangat tidak baik.

Sedangkan, berdasarkan hasil dari uji organoleptik dari 25 orang panelis melalui kuesioner yang telah dibagikan, terdapat 7 orang memberi penilaian *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun memiliki tekstur yang sangat baik, 13 orang memberi penilaian rasa yang baik, 5 orang memberi penilaian rasa yang cukup baik, 0 orang memberi penilaian rasa yang tidak baik, sedangkan 0 orang dari panelis memberikan penilaian rasa yang sangat tidak baik.

Data hasil akhir index dalam presentase dan kriteria interpretasi pada sampel yang di uji organoleptik berdasarkan wara, aroma, rasa, dan tekstur mendapatkan hasil yaitu dibandingkan dengan acuan standar mutu pada penelitian ini, warna dari *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun ini menghasilkan warna hitam agak kecoklatan. Dari segi warna, *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun mendapatkan hasil 81% dan kriteria interpretasi nya baik. Hal ini menunjukkan adanya perbedaan warna dari *choco cookies*

berbahan dasar tepung sukun dengan acuan standar mutu. Perbedaan warna disebabkan oleh proses oven. Semakin tinggi suhu dan semakin lama proses oven maka semakin berwarna coklat.

Dibandingkan dengan acuan standar mutu pada penelitian ini, aroma dari *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun ini menghasilkan aroma khas dari buah sukun. Dari segi aroma, *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun mendapatkan hasil 87 % dan kriteria interpretasi nya baik. Hal ini menunjukkan adanya perbedaan aroma dari *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun dengan acuan standar mutu. Adanya perbedaan aroma disebabkan oleh bahan baku yang digunakan, pada eksperimen ini menggunakan tepung sukun sehingga sedikit mengurangi aroma khas dari sukun.

Dengan acuan standar mutu pada penelitian ini, rasa dari *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun ini menghasilkan rasa khas dari buah sukun itu sendiri. Dari segi rasa, *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun mendapatkan hasil 81 % dan kriteria interpretasi nya baik. Hal ini menunjukkan adanya perbedaan rasa dari *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun dengan acuan standar mutu. Perbedaan tingkat rasa buah sukun itu sendiri lebih dominan disebabkan karena substitusi tepung sukun dan dibantu dengan gula halus yang dipakai pada proses pembuatan sehingga menambah cita rasa manis pada *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun.

Dibandingkan dengan acuan standar mutu pada penelitian ini, tekstur dari *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun ini menghasilkan tekstur renyah dan tidak mudah hancur. Dari segi tekstur, *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun mendapatkan hasil 84% dan kriteria interpretasi nya baik. Hal ini menunjukkan adanya perbedaan tekstur dari *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun dengan acuan standar mutu. Bedanya kerenyahan pada *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun ini disebabkan karena bahan baku yang digunakan khususnya telur dan margarin.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Berdasarkan hasil rekapitulasi nilai indeks variabel pada sampel *choco cookies* berbahan dasar tepung sukun dapat dijabarkan bahwa dari segi rasa nilai indeks sampel adalah 86% (sangat baik), dari segi aroma nilai indeks sampel adalah 87% (sangat baik), dari segi tekstur nilai indeks sampel adalah 84% (sangat baik), dari segi warna nilai indeks sampel adalah 81% (sangat baik). Hasil rata-rata total keseluruhan penelitian *choco cookies* berbahan dasar tepung adalah 84.5% dengan kriteria interpretasi sangat baik dan dapat disimpulkan tepung sukun dapat digunakan sebagai alternative bahan dasar dalam pembuatan *choco cookies*.

PENELITIAN LANJUTAN

Bagi penelitian selanjutnya, disarankan untuk melakukan uji kandungan nutrisi pada chocolate cookies yang berbahan dasar tepung sukun sehingga mengetahui kandungan gizi apa saja yang bisa dicantumkan pada *packaging* cookies jika ingin diperjualbelikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Politeknik Pariwisata Bali dan semua pihak mendukung penulis dalam melakukan penelitian ini. Semoga penelitian ini dapat diterima dengan baik oleh semua pihak.

DAFTAR PUSTAKA

- Anni, E., Kumalaningsih, S., & Nurdjanah, S. (2008). Pemanfaatan tepung limbah emping melinjo (*Gnetum gnemon* L.) dalam pembuatan cookies. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 19(2), 487-493.
- Apriyanto, A. (1989). *Tanaman-tanaman kehutanan Indonesia*. Yayasan Sarana Wana Jaya, Jakarta.
- Atmaja, I. M. P. D., & Melinita, N. N. S. (2022). Pengolahan buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) sebagai pengganti tepung terigu dalam kue semprit. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1), 10-19.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi Tanaman Perkebunan Menurut Jenis Tanaman di Provinsi Papua Barat, 2016-2020*.
- Brown, A. 2000. *Understanding Food: Principles and Preparation*. New York: Thomson Learning.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking* (6th ed.). John Wiley & Sons.
- Hamidah, S. 1996. *Kue Kering*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. SNI 01-2973-1992. *Syarat Mutu Biscuit*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Hastuti, W. (2012). *Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Cookies [Skripsi]*. Universitas Negeri Semarang.
- Kartini, L. P., Adhyatma, P., & Priliani, N. L. D. (2024). Enhancing Employee Performance through Strategic Training: A Study of the Food and Beverage Kitchen Department in Five-Star Hotel in Nusa Dua. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(6), 2147-2161.
- Kristiana, N. I., Putra, I. N. D., & Kumbara, A. N. A. (2023). Persepsi wisatawan nusantara terhadap makanan tradisional dalam perkembangan wisata kuliner di Kota Blitar, Jawa Timur. *Journal of Hotel Management*, 1(1), 45-54.
- Sinulingga, R. (2005). *Pengolahan Sukun dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Makanan dan Obat-obatan Tradisional.

- Suprpti, L. (2002). Pemanfaatan Buah Sukun untuk Makanan. *Jurnal Pascapanen*, 4(1), 27-39.
- Supriati, Y. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Berbagai Olahan Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(2), 50-55.
- Trisdayanti, N. P. E. (2022). Analisis Boraks dengan Ekstrak Bunga Telang pada Kerupuk Puli. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1), 1-9.
- Widowati, W. (2010). Pengaruh Ekstrak Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Kadar Asam Urat dan Kadar Glukosa Darah Pada Tikus. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 8(1), 1-7.
- Winata, G. A. S., Diarta, I. K. S., & Sari, N. P. R. (2023) Pengaruh brand awareness, brand association, dan perceived quality terhadap brand loyalty melalui kepuasan tamu (guest satisfaction) sebagai variabel mediasi pada hotel Le Grande Bali. *Jurnal Kepariwisata* Vol, 22(1), 60.