



## Uji Organoleptik Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen Pada Kue Kering *Choco Chips*

Tia Listiaty<sup>1</sup>, Agung Setiawan<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Politeknik Pariwisata Prima Internasional, Indonesia

Alamat: Jl. Perjuangan No 18, Sunyaragi, Kec. Kesambi, Kota Cirebon Jawa Barat 45135

Korespondensi penulis: [tia@poltekarprima.ac.id](mailto:tia@poltekarprima.ac.id)<sup>1</sup>

**Abstract.** *The aim of the research is to determine and analyze the substitution of green bean flour in making choco chip cookies, using experimental methods and organoleptic tests. The samples in this study were dry cakes with 50%, 75% and 100% substitution of green bean flour which were then tested on 30 panelists who assessed aspects of color, taste, aroma and texture. This research was conducted in the Pastry laboratory of the Prima International Tourism Polytechnic, Jalan Perjuangan No. 18, Kesambi District, Cirebon City. The time for carrying out this research starts from March 2024 to May 2024 using experimental methods and organoleptic tests. The consumer acceptability test was carried out on 30 panelists. Based on the results of research based on organoleptic tests, namely in terms of color, taste, aroma and taste. For the fourth aspect, the best quality was obtained by substituting 75% for green bean flour. The level of public liking for choco chips cookies substituted for green beans was obtained by substituting green beans at 75%, because the color, taste, aroma and texture produced were close to dry cookies in general.*

**Keywords:** *Organoleptic test of green bean flour, dry cakes, consumer acceptability.*

**Abstrak.** Tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui dan menganalisis substitusi tepung kacang hijau pada pembuatan kue kering *choco chips* (*choco chips cookies*), menggunakan metode eksperimen dan uji organoleptik. Sampel dalam penelitian ini adalah kue kering substitusi tepung kacang hijau sebanyak 50%, 75% dan 100% yang kemudian diujikan kepada 30 panelis yang menilai aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di laboratorium Pastry Politeknik Pariwisata Prima Internasional Jalan Perjuangan No.18 Kecamatan Kesambi Kota Cirebon. Waktu pelaksanaan penelitian ini dimulai pada bulan Maret 2024 hingga Mei 2024 menggunakan metode eksperimen dan uji organoleptik. Uji daya terima terhadap konsumen dilakukan terhadap 30 panelis. Berdasarkan hasil penelitian berdasarkan uji organoleptik yakni segi warna, rasa, aroma dan tekstur. Untuk aspek keempat tersebut diperoleh kualitas terbaik oleh substitusi tepung kacang hijau sebesar 75%. Tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue kering *choco chips* substitusi kacang hijau diperoleh oleh substitusi kacang hijau sebesar 75%, karena warna, rasa, aroma dan tekstur yang dihasilkan mendekati kue kering pada umumnya.

**Kata kunci:** Uji Organoleptik Tepung kacang hijau, kue kering, daya terima konsumen.

### 1. LATAR BELAKANG

Peluang bisnis di bidang makanan di Indonesia saat ini berkembang dengan pesat. Masyarakat Indonesia pada saat ini terbiasa menggunakan tepung terigu yang berasal dari gandum untuk mengolah makanan. Tanaman Gandum di Indonesia belum bisa dibudidayakan karena Indonesia termasuk daerah tropis sehingga pengadaan gandum diimpor dari Negara lain. Kacang hijau termasuk tanaman pangan yang telah dikenal luas oleh masyarakat. Kacang hijau memiliki kelebihan dibandingkan dengan jenis kacang lain seperti kacang tanah dan kacang kedelai dari sisi agronomi yaitu kacang hijau termasuk jenis tanaman yang tahan kekeringan dan dapat tumbuh pada tanah yang kurang subur. Artinya kacang hijau mampu

hidup dan berbuah di daerah kering. Kacang hijau merupakan sumber protein nabati, vitamin A, B1, C, dan E serta beberapa zat lain yang sangat bermanfaat bagi tubuh manusia. Kacang hijau adalah jenis kacang – kacangan yang banyak dikonsumsi dan sekaligus banyak diproduksi di Indonesia karena kacang hijau mudah dibudidayakan di wilayah tropis sehingga mempunyai harga yang relatif terjangkau. Mencermati kelebihan dari tepung kacang hijau di atas, penulis ingin memanfaatkan tepung kacang hijau sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kue kering *chocochips*. Selain untuk menambahkan variasi bahan lain, rasa, dapat juga memberikan zat gizi. 3 Dari alasan di atas, mendorong peneliti untuk membuat penelitian dengan judul “**UJI ORGANOLEPTIK TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP DAYA TERIMA KUE KERING *CHOCOCHIPS (CHOCO CHIPS COOKIES)***”.

## 2. KAJIAN TEORITIS

### Tinjauan Kue Kering

Kue kering muncul pertama pada abad ke-7 Masehi di Persia (Iran), yang mana salah satu Negara yang pertama mengolah gula. Pada saat itu kue merupakan panganan yang terbilang mewah dalam bentuk besar maupun kecil. Bahan utama dari kue kering tersebut yakni tepung terigu, margarin/*butter*, telur dan gula. Kemudian dari bahan utama kue tersebut ada penambahan bahan lain yaitu kacang, coklat, wijen, buah – buah kering. Kata *cookies* (jamak) dan *cookie* (tunggal) diambil dari Bahasa Belanda, dari kata “*kokje*” yang berarti “kue kecil” (Yuningtyas, 2016). Berikut bahan - bahan Pembuatan Kue Kering *Choco Chips (Choco Chips Cookies)*

#### a) Tepung

Tepung merupakan salah satu dari dua bahan pembentuk susunan yang dipergunakan dalam produk-produk roti dan kue. Berikut adalah macam jenis tepung yang digunakan pada pembuatan kue kering *choco chips* :

##### 1) Tepung Terigu

Tepung berfungsi untuk membentuk susunan atau kerangka kue serta untuk menahan bahan-bahan lainnya, agar kue tidak runtuh. Beberapa jenis tepung terigu yang dipasarkan (subagjo, 2007).

##### a. *Hard/Strong/Strength Flour*

*Hard flour* adalah jenis tepung terigu yang melalui proses hasil *roller millin*, memiliki kandungan protein 11 - 13 % Sifat *hard flour* ini mempunyai kandungan protin yang tinggi, mudah dicampur dan diaduk dengan bahan-bahan lain, mudah difermentasikan, mempunyai daya serap terhadap air yang

cukup besar, bisa menyesuaikan dengan suhu yang ada dan mempunyai daya menahan terhadap pengembang gas/udara yang cukup kuat.

b. *Medium Flour*

*Medium flour* adalah jenis tepung terigu melalui hasil *roller millin* yang mempunyai kandungan protein 9 – 11 %,tepung jenis ini merupakan tepung pengganti baik bagi tepung *hard* maupun *soft*. Tepung ini merupakan tepung serbaguna dibuat dari campuran *hard wheat* dan *soft wheat* sehingga karakteristiknya diantara kedua jenis tepung tersebut

c. *Soft Flour*

*Soft flour* adalah jenis tepung terigu yang melalui hasil *roller millin* yang mempunyai kandungan protein antara 7-9% dari berat tepung.. Tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan kue kering kacang hijau adalah yang berasal dari jenis *medium multipurpose flour* yang mengandung gluten sedang sekitar 9 – 11 %.

2) Lemak

a. Mentega (*Butter*)

Lemak ini merupakan lemak yang berasal dari lemak hewani yangmana terbuat dari lemak susu. *Churning* merupakan namaprosesnya, pada proses *churning* tersebut terjadi gumpalan – gumpalan yang berasal dari lemak susu lalu setelah ini ditambahkan sedikit garam dan pewarna agar secara inderawi lebih menarik. Mentega mengandung kira-kira 80-81% lemak susu atau lemak mentega dan air. Mentega asin mengandung 1-3% garam. Ada 1-5% udara yang tergabung dalam mentega selama proses pembuatan.

b. Margarin / *Margarine*

Margarin digunakan sebagai bahan pengganti mentega (*butter*) karena memiliki komposisi yang hampir sama dengan mentega. Margarin terbuat dari minyak tumbuh-tumbuhan dengan *cream* susu yan dijernihkan kemudian diaduk, diberi perasa, warna dandiambah dengan vitamin A dan vitamin D. Margarin dibuat dengan mencampur lemak dengan bahan tambahan yang dapat dilarutkan dalam air, termasuk susu skim (susu yang telah diambil kepala susunya). Campuran itu kemudian dikocok kuat- kuat sehingga membentuk emulsi (larutan kental). Emulsi ini kemudian dimasukkan kedalam alat pendingin dan alat pengkristal sehingga dapat dibungkus dan dipak. Penyimpanan margarin ditempat yang dingin dan dalam keadaan

tertutup rapat.

### 3) Gula

Gula dalam pembuatan kue kering selain berfungsi memberikan rasamanis, juga dapat membuat tekstur kue kering menjadi lebih kokoh dan tahan lama. Jenis gula yang digunakan dalam pembuatan kue kering :

#### a. Gula Halus (*Icing Sugar*)

*Icing sugar* atau *sugar powder* merupakan proses lanjut dari white sugar yang menghasilkan gula yang berbentuk tepung dan dalam pastry produk jenis ini dipergunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan adonan cake serta dalam pembuatan adonan bahan dekorasi.

#### b. Gula Palm (*Palm Suiker*).

Gula berbentuk bubuk , berwarna coklat dan aroma khas gula palm biasanya digunakan untuk kue kering coklat atau berempah.

#### c. Gula Pasir Halus (*Castor Sugar*)

*Castor/fine* sugar merupakan white sugar yang berbentuk kubus sangat halus dan teratur. Castor sugar mempunyai kadar kemanisan yang lebih rendah. Pada penelitian ini, proses pembuatan kue kering kacang hijau menggunakan jenis gula kastor dan *palm sugar* yaitu gula kastor memiliki bentuk lebih kecil dibandingkan dengan gula pasir / *granulated sugar*, kemudian *palm sugar* yang berwarna coklat.

### 4) Telur

Telur termasuk bahan yang banyak digunakan di *pastry* selain tepung dan lemak. Kuning telur berfungsi membuat kue kering empuk, sebaliknya jika menggunakan putih telur akan menjadi keras. Penambahan telur pada kue kering yaitu untuk memberi kelembapan, nilai gizi, dan sekaligus membangun struktur kue kering.

### 5) Bahan Tambahan

#### a. (*Leavening Agents*)

Bahan pengembang yang digunakan pada pembuatan kue kering coklat yakni Baking Soda dan Baking Powder. Menurut Anni Faridah, dkk (2008) bahan pengembang yang digunakan pada jenis *cookies* tertentu untuk meningkatkan produk. Kelompok *leavening agents* (pengembang adonan) termasuk kelompok senyawa kimia yang terurai menghasilkan gas di dalam adonan.

b. *Vanilla Essence*

Menurut bakepedia *vanilla essence/extract* adalah zat penyedap aromatic yang berasal dari biji vanilla dengan vanillin sebagai komponen penambah cita rasa. *Vanilla extract* ini banyak digunakan dalam pengolahan makanan yang sifatnya dipanggang karena rasa manisnya dan kemampuannya dalam meningkatkan rasa.

6) Garam

Garam tersusun dari 40% Sodium dan 60% Chloride. Dalam keadaan normal, jumlah garam yang diperlukan ialah sekitar 1-2%. Fungsi garam pada kue yaitu menambah aroma, membangkitkan rasa serta aroma bahan-bahan lainnya,

7) *Chocolate Chips*

Produk cokelat yang dipergunakan dalam pembuatan kue kering cokelat adalah cokelat keping/*chocolate chips*. Penambahan cokelat ini berfungsi membuat tampilan lebih menarik, memberi aroma cokelat yang kuat, dan menambah rasa khas cokelat.

### **Proses Pembuatan Kue Kering *Choco Chips***

Proses yang dilakukan dalam pembuatan Kue Kering *Choco Chips* secara umum meliputi seleksi bahan yaitu pemilihan bahan-bahan yang memiliki kualitas baik, Berikut diuraikan tahapan proses pembuatan kue kering *choco chips*:

a. Seleksi Bahan

Dalam proses pembuatan kue kering, bahan-bahan yang digunakan harus berkualitas baik sesuai dengan fungsinya karena akan mempengaruhi mutu dari kue kering yang akan dibuat.

b. Penimbangan Bahan

Penimbangan perlu dilakukan karena sangat berpengaruh pada standarkualitas hasil kue kering yang diharapkan. Pada saat menimbang harus benar -benar diperhatikan.

c. Pembuatan Adonan

Proses pengolahan adonan yaitu dilakukan pencampuran dan pengadukan bahan – bahan hingga tercampur rata dan adonan bisa dibentuk. Adonan yang dihasilkan bertekstur mudah dibentuk dan tidak lembek.

d. Pembentukan

Proses pembentukan adonan dilakukan dengan metode kue kering yangdibentuk, dengan cara 8 gr adonan dipipihkan, dan dibulatkan. Setelah dibentuk adonan

diletakan/disusun pada loyang pembakaran dengan jarak  $\pm$  3cm diantara bulatan adonan dengan bulatan adonan lain.

e. Pemanggangan

Proses pemanggang dilakukan pada oven dengan suhu 150 °C. Kemudian diangkat dari oven apabila sampai matang dengan ciri – ciri kue kering tampak berwarna coklat keemasan. Angkat dan dinginkan.

f. Pendinginan

Setelah proses pemanggang selesai, kue dikeluarkan dari oven dandidinginkan dirak pendingin (*cooling wire*) selama kurang dari setengahjam pada suhu ruang agar kue kering tetap renyah dan tidak cepat tengikketika sudah dikemas.

### **Tinjauan tentang Tepung Kacang Hijau**

Produksi kacang hijau di wilayah Indonesia sangatlah melimpah dan kacang hijau banyak ditemukan di Indonesia sehingga menjadikan nilai ekonomi kacang hijau menjadi terjangkau (pradipta, dkk, 2015).

**a. Kue Kering Substitusi Tepung Kacang Hijau**

Menurut KBBI, substitusi adalah penggantian. Substitusi pada penelitian ini yang akan dilakukan dan diuji cobakan untuk mendapatkan formula terbaik kue kering dengan mensubstitusikan tepung kacang hijau. Kacang hijau yang digunakan dalam penelitian ini adalah kacang hijau yang sudah melalui proses pengupasan. Tepung kacang hijau dibuat dengan melalui proses penggilingan mesin penggiling tepung. Metode yang digunakan pada pembuatan kue kering substitusi tepung kacang hijau yaitu metode *creaming method* diawali dengan lemak dan gula yang diaduk bersamaan dan menjadi *cream* dan kemudian memasukan bahan keringnya. Metode pencetakan/pembentukan kue kering substitusi tepung kacang hijau ini yaitu dengan teknik kue kering yang dibentuk, untuk mendapatkan formulasi kue kering yang baik substitusi tepung kacang hijau dilakukan mulai dari persentasi minimal hingga persentasi maksimal. Sehingga dipilih tiga formulasi yang akan digunakan untuk pengujian hedonik dan pengujian daya terima.

### **Daya Terima Konsumen**

Menurut (Alsuhendra, 2008) daya adalah kemampuan melakukan suatu atau kemampuan untuk bertindak, sedangkan terima adalah menyambut, mendapatkan memperoleh sesuatu. Daya terima adalah kemampuan untuk menerima sesuatu atau tindakan yang menyetujui prlakuan yang diterima. Sedangkan yang dimaksud konsumen adalah pemakaian hasil barang produksi. Dengan demikian daya terima konsumen adalah sikap

seseorang untuk menerima atau menyetujui atas perlakuan yang diterimanya. Daya terima konsumen ditunjukkan dalam penelitian ini menggunakan kelompok panelis agak terlatih dengan menguji sifat organoleptik produk meliputi tingkat kesukaan panelis terhadap kualitas kue kering yang dilihat dalam aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Menurut Alshendra (2008), panel agak terlatih dari 15-5 orang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat sensorik tertentu. Panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji kepekaannya terlebih dahulu. Data dari panel agak terlatih yang sangat menyimpang tidak dapat digunakan. Berikut tingkat kesukaan panelis terhadap kualitas kue kering kacang hijau yang dilihat dalam aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

### **3 METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen. Metode penelitian merupakan cara atau langkah dasar yang digunakan penulis untuk mendapatkan data dan informasi dengan tujuan, maksud dan kegunaan tertentu (Sugiyono, 2015). Kerlinger (2006) menjelaskan, “metode penelitian eksperimen adalah suatu cara penelitian ilmiah dimana peneliti melakukan manipulasi atau kontrol secara sengaja terhadap satu atau lebih variabel bebas dan melakukan pengamatan terhadap variabel terikat untuk menemukan variasi muncul bersamaan dengan manipulasi terhadap variabel bebas tersebut”. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan uji penerimaan produk terhadap konsumen. Uji penerimaan ini diujikan kepada mahasiswa Politeknik Pariwisata Prima Internasional Jurusan D4 Pengelolaan Perhotelan sebanyak 30 orang. Pada penelitian kali ini, uji inderawi atau uji organoleptik dilakukan oleh 30 panelis terlatih yang merupakan mahasiswa Politeknik Pariwisata Prima Internasional.

### **4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **Hasil Penelitian**

#### **a) Eksperimen Tepung Terigu Pada Kue Kering *Chocochips* Substitusi dengan Tepung kacang Hijau**

Produk sampel Kue Kering *Chocochips* dengan tepung kacang hijau sebesar 50% ditandai dengan K1H1, Produk sampel Kue Kering *Chocochips* dengan tepung kacang hijau sebesar 75% ditandai dengan K2H2. Sedangkan dengan 100% ditandai dengan K3H3. Untuk setiap produk, formulasi bahannya tidak ada yang berubah, selain tepung terigu yang diganti dengan tepung kacang hijau. Berikut dibawah ini adalah

tabelpercobaan dari setiap produk sampel Kue Kering *Chocochips*. Percobaan Produk Sampel Kue Kering *Chocochips* dengan tepung kacang hijau

**Tabel 4.1**

| No | Produk Sampel   | Hasil Percobaan   |
|----|---|---|
| 1  | K1H1<br>(340 gram Tepung Terigu : 170 gram tepung kacang hijau) | Hasil akhir kue kering <i>chocochips</i> dengan tepung kacang hijau dari segi tampilan dan rasa hampir sama dengan penggunaan tepung terigu.                    |
| 2  | K2H2<br>(340 gram Tepung Terigu : 255 gram tepung kacang hijau) | Hasil akhir kue kering <i>chocochips</i> dengan tepung kacang hijau dari segi tampilan /warna lebih gelap dan lebih kokoh.                                      |
| 3  | K3H3<br>(340 gram Tepung Terigu : 340 gram tepung kacang hijau) | Hasil akhir kue kering <i>chocochips</i> dengan tepung kacang hijau dari segi tampilan /warna berwarna gelap seperti menggunakan cokelat bubuk dan lebih keras. |

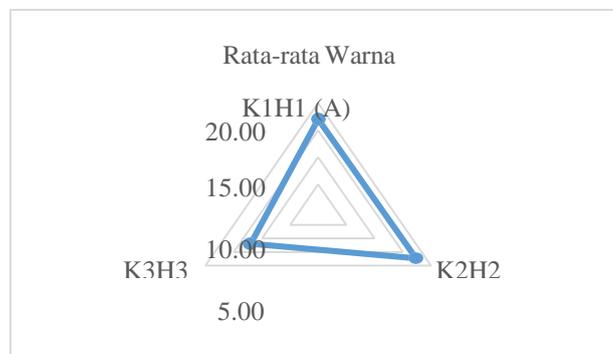
Sumber: Pengolahan Penulis, Mei 2024

Menurut hasil percobaan yang sudah dilakukan yaitu penggantian tepung terigu dan tepung kacang hijau dengan persentase 50%, 75% dan 100%, bagi penulis yang kedua merupakan hasil yang paling baik.

**b) Hasil Uji Organoleptik dan Daya Terima Konsumen Pada Kue Kering Chocochips Substitusi dengan Tepung Kacang Hijau**

1. Warna

Pada aspek ini warna sangat berpengaruh pada penilaian subyektif oleh seseorang. Pada penambahan tepung kacang hijau sebesar 75% warna terlihat signifikan karena tepung kacang hijau menimbulkan warna gelap yang pas dan sesuai dalam pembuatan kue kering *chocochips*.



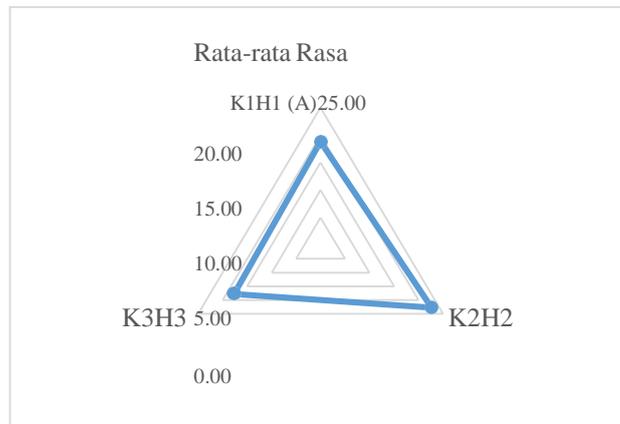
Sumber: Olahan Penulis 2024

**Gambar 4.1**

Pada tabel diatas menunjukkan hasil nilai terendah 17,0 dari kode K1H1. Sedangkan nilai tertinggi dengan kode K2H2 dengan nilai rata-rata sebesar 17,33.

2. Rasa

Rasa dapat disimpulkan dengan berbagai tanggapan. Lebih sempurna pada rasa karena dipadukan dengan kelima inderawi. Rasa pada hakikatnya lebih kepada sugesti dari masing-masing individu. Peramuan rasa itu ialah suatu sugesti kejiwaan terhadap makanan yang menentukan nilai pemuasan orang yang memakannya (Soewarno, 1985:9).



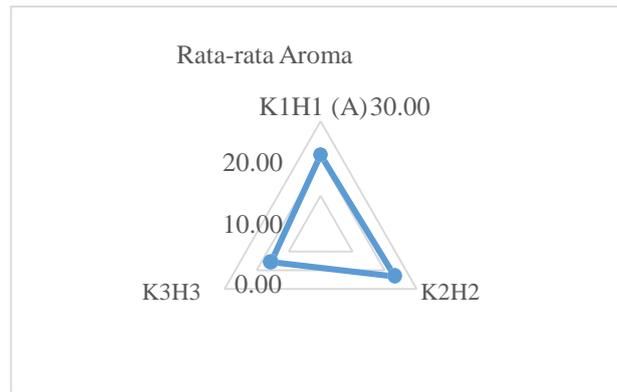
Sumber: Olahan Penulis 2024

**Gambar 4.2**

Pada tabel diatas menunjukkan hasil nilai terendah 17,67 dari kode K3H3. Sedangkan nilai tertinggi dengan kode K2H2 dengan nilai rata-rata sebesar 22,67.

3. Aroma

Menurut winarno (1997) aroma bahan makanan banyak menentukan kelezatan bahan makanan tersebut. Aroma dapat memberikan rangsangan terhadap penerimaan konsumen pada suatu produk tertentu. Pada gambar 4.3 menunjukkan bahwa aromakue kering *chocochips* dengan penambahan tepung kacang hijau lebih baik daripada hanya menggunakan tepung terigu saja.



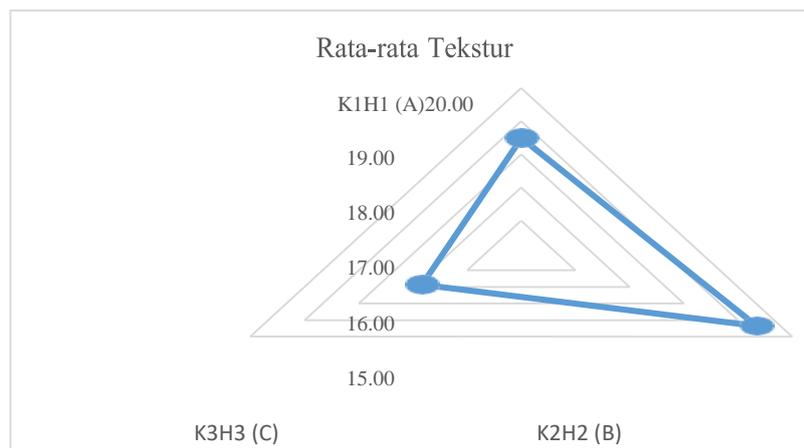
Sumber: Olahan Penulis 2024

**Gambar 4.3**

Pada tabel diatas menunjukkan hasil nilai terendah 15,50 dari kode K3H3. Sedangkan nilai tertinggi dengan kode K2H2 dengan nilai rata-rata sebesar 23,17.

#### 4. Tekstur

Pada aspek ini yang diperhatikan adalah tingkat kerenyahan dari kue kering



Sumber: Olahan Penulis 2024

**Gambar 4.4**

Pada tabel diatas menunjukkan hasil nilai terendah 16,83 dari kode K3H3. Sedangkan nilai tertinggi dengan kode K2H2 dengan nilai rata-rata sebesar 19,33.

### Pembahasan

#### a) Daya Terima Konsumen terhadap Kue Kering *Chocochips* substitusi tepung kacang hijau

##### 1) Warna

Berdasarkan uji daya terima yang telah dilakukan dengan menggunakan pengujian organoleptik terhadap warna menunjukkan bahwa penambahan tepung

kacang hijau sebesar 75% yang disukai oleh panelis karena memiliki rata-rata tertinggi yaitu 17,33. Sedangkan untuk penambahan tepung kacang hijau sebesar 100% memiliki rata-rata terendah yakni 12.

2) Rasa

Data pada gambar 2 menunjukkan bahwa rata-rata tertinggi penerimaan panelis terhadap Rasa yang paling tinggi adalah dengan penambahan tepung kacang hijau sebesar 75% dan paling rendah adalah dengan penambahan tepung kacang hijau sebesar 100%. Hal ini menunjukkan bahwa kue kering dengan penambahan tepung biji durian sebesar 75% lebih disukai panelis.

3) Aroma

Data pada tabel 2 menunjukkan persentase tingkat penerimaan panelis terhadap aroma kue kering *chocochips* yang paling tinggi adalah formula K2H2. Dengan nilai rata-rata 22,67. Hal ini menunjukkan bahwa formula K2H2 lebih disukai oleh panelis.

4) Tekstur

Pada penelitian ini, pengujian organoleptik terhadap tekstur kue kering *chocochips* dengan penambahan tepung kacang hijau oleh panelis menunjukkan bahwa kue kering *chocochips* dengan perlakuan pertama (penambahan tepung kacang hijau sebesar 75%) lebih disukai panelis dengan rata-rata tertinggi yakni 19,33, karena menurut panelis tekstur pada kue kering lebih kokoh atau tidak rapuh seperti menggunakan tepung terigu.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

Menurut hasil percobaan yang sudah dilakukan yaitu penggantian tepung terigu dengan tepung kacang hijau dengan persentase 50%, 75% dan 100%, kesimpulannya :

- a) Adanya perbedaan hasil dari segi kualitas berdasarkan uji organoleptik yakni segi warna, rasa, aroma dan rasa. Untuk aspek keempat tersebut diperoleh kualitas terbaik oleh substitusi tepung kacang hijau sebesar 75%.
- b) Tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue kering *chocochips* substitusi kacang hijau diperoleh oleh substitusi kacang hijau sebesar 75%, karena warna, rasa, aroma dan tekstur yang dihasilkan mendekati kue kering pada umumnya.

Berdasarkan hasil penelitian diatas, peneliti memberikan saran sebagai berikut :

- a) Kue kering *Chocochips* dengan substitusi kacang hijau sebesar 75% sangat perlu disosialisasikan, karena dilihat dari kandungan gizinya yang lebih baik dari tepung

terigu sehingga dipastikan lebih sehat dan juga kue kering *chocochips* substitusi kacang hijau tersebut disukai oleh masyarakat.

- b) Kue kering Chocochips dengan substitusi kacang hijau sebesar 75% bisa divariasikan dengan bahan lain melihat daya terima yang baik di masyarakat.

## DAFTAR REFERENSI

- Anonim. (2014). Definition of Cake decoration. Diakses secara berkala pada <https://fatinnadiaharshmallow.wordpress.com/2014/01/01/lesson-1-2>
- Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Faridah, Anni, Pada, K. S., Yulastri, A., Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Faridah, D. N. (2011). Cookies Berbahan Baku Pati Garut Termodifikasi. *Foodreview Indonesia*, VI(7). Bogor.
- Figoni, P. (2011). *How baking works: Exploring the fundamentals of baking science (3rd ed.)*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Ginting, E., et al. (2006). Karakteristik Fisik dan Kimia 17 Genotipe Kacang Hijau Untuk Bahan Pangan [Jurnal]. Malang: Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.
- Gisslen, W. (2017). *Professional baking (7th ed.)*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (n.d.). Substitusi. Diakses 20 Maret 2024, dari <https://www.google.co.id/amps/s/kbbi.web.id/substitusi.html>
- Nilai Gizi. (n.d.). Diakses 20 Maret 2024, dari <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/>
- Pradipta, et al. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 793-802.
- Purwono, & Rudi Hartono. (2005). *Kacang Hijau*. Depok: Penebar Swadaya.
- Rahman, N. A. (2022). Inovasi Pembuatan Cookies Substitusi Puree Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) untuk Meningkatkan Nilai Gizi. *Rumah Tangga*, 17(1), 1-21. <https://ojs.unm.ac.id/rumahtangga/article/view/32807>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2005). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R&D*. Bandung: IKAPI.

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yuningtyas, L. (2016). *Pengaruh Penggunaan Tepung Garut (Maranta arundinaceae L), Tepung Mocaf (Modified cassava), Dan Tepung Ubi Kuning (Ipomea batatas) Terhadap Daya Terima Butter Cookies [Skripsi]*. Jakarta: UNJ.