

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS**

### **PENELITIAN**

#### **2.1. Kajian Teoritik**

##### **2.1.1. *Butter cookies***

*Cookies* atau yang dikenal di Indonesia dengan sebutan kue kering. Nama *cookies* sendiri berasal dari negeri kincir angin, yaitu Negara Belanda “koekje” atau mengandung arti kue kecil (manley, 2000) *cookies* atau kue kering adalah kue yang tidak mengandung cairan sama sekali, memiliki rasa manis dan asin serta memiliki ukuran yang kecil dan diolah dengan cara dipanggang ataupun digoreng sehingga memiliki tekstur yang kering dan renyah (primasa, 2008).

*Butter cookies* atau *biscuit butter*, secara harafiah disebut dengan kue mentega adalah kue yang dalam pembuatannya tidak menggunakan ragi atau pengembang, dibuat dengan bahan – bahan mentega, tepung terigu, dan gula. Pembuatan *cookies* harus memenuhi syarat mutu standar yang di tetapkan agar aman dikonsumsi, seperti tercantum dalam tabel berikut :

**Tabel 2.1 Syarat Mutu Cookies Menurut SNI 01-2973-19920, (BSN, 1992)**

<b>Klasifikasi</b>	<b>Kriteria</b>
Kalori (kalori / 100gram)	Minimum 400
Air (%)	Maksimum 5
Protein (%)	Minimum 9
Lemak (%)	Minimum 9.5
Karbohidrat (%)	Minimum 70
Abu (%)	Maksimum 1.5
Serat kasar (%)	Maksimum 0.5
Logam berbahaya	Negatif
Bau dan rasa	Normal dan tidak tengik
Warna	Normal

Sumber : Aditiya (2011)

### a. Bahan Pembuat *Butter Cookies*

#### 1. Tepung Terigu

Tepung terigu sebagai bahan dasar dalam pembentukan adonan selama proses pencampuran, mengikat bahan yang lainnya, membentuk struktur kue kering, serta member cita rasa. Tepung terigu merupakan tepung yang biasa digunakan dalam pembuatan *cookies*. tepung terigu menurut kadar proteinnya dapat dibagi menjadi 3 jenis yaitu :

##### a. *Hard flour* (tepung terigu protein tinggi)

Tepung terigu jenis ini mengandung kadar protein tinggi antara 11%-13%. Biasanya digunakan sebagai bahan pembuatan roti, mie, donat, dan pasta. Memiliki tingkat elastisitas dan kekenyalan yang tinggi.

##### b. *Medium flour* (tepung terigu protein sedang)

Tepung terigu jenis ini mengandung kadar protein sedang antara 8%-10%. Biasanya disebut dengan *all purpose flour*, dan cocok untuk digunakan dalam pembuatan berbagai jenis *cake* dan *cookies*.

c. *soft flour* (tepung terigu protein rendah)

Tepung terigu jenis ini mengandung kadar protein rendah antara 6 %-8 %, umumnya digunakan untuk membuat kue yang renyah. Biasa digunakan untuk pembuatan aneka *cookies* dan wafer.

Pada penelitian ini peneliti menggunakan tepung terigu yang memiliki kadar protein rendah. Karena dapat memberikan tekstur yang berbeda dan baik digunakan dalam pembuatan *cookies*.

## 2. Lemak

Lemak merupakan salah satu bahan yang penting dalam pembuatan *cookies*. salah satu faktor yang berkontribusi pada variasi berbagai tipe *cookies* adalah kandungan lemak yang terkandung di dalam adonan *cookies*. lemak memberikan fungsi *shortening* dan fungsi tekstur didalam adonan, sehingga *cookies* / *biscuit* menjadi lebih lembut dan berfungsi sebagai pemberi *flavor*.

Margarin dan mentega (*butter*) adalah lemak yang biasanya digunakan pada pembuatan *cookies*. ada dua jenis lemak pada pembuatan *cookies*, yaitu :

a. Mentega

Mentega adalah produk olahan yang terdapat dari hasil adukan krim yang terdapat pada susu. Mentega terbuat dari lemak hewani. Vitamin A,D Protein dan juga Karbohidrat merupakan vitamin yang terkandung di dalam mentega. Pada umumnya mentega biasanya dipakai sebagai olesan roti dan *biscuit*, namun terkadang dapat digunakan sebagai bahan untuk menggoreng. Karena mentega mudah mencair maka harus disimpan

dengan baik di suhu ruang yang tidak terlalu panas agar kualitas mentega tetap baik.

#### b. Margarin

Berbeda dengan mentega. Walaupun dalam pembuatan *cookies* berfungsi sama dengan mentega, margarin terbuat dari lemak nabati. Margarin dibuat dari minyak tumbuh – tumbuhan (nabati). Kandungan vitamin yang terdapat di dalam margarin adalah omega-3, omega-6, dan beberapa merupakan sumber dari vitamin E. margarin memiliki tekstur yang berbeda dengan mentega. Tekstur margarin lebih kaku atau padat, sehingga lebih stabil (tidak mudah meleleh di suhu ruang, bersifat plastis dan warnanya sedikit lebih kuning dari mentega (sinar yong, 2012).

Pada pembuatan *cookies*, jenis lemak yang digunakan adalah mentega. Karena mentega memiliki aroma yang harum yang bertekster lebih lembut dari pada margarin.

### 3. Gula

Gula merupakan salah satu bahan penting dalam memberikan rasa manis, memperbaiki tekstur, memberikan warna pada permukaan tekstur dan penampilan *cookies*. Jenis gula yang dapat digunakan sebagai bahan pembuat *cookies* :

#### a. gula palm

Biasanya berwarna coklat dan berbentuk bubuk. Gula palem, biasa digunakan sebagai bahan pembuat *cookies* coklat dan sangat mempengaruhi rasa dari *cookies* tersebut (Suhardjito, 2006).

b. Gula pasir

Berbentuk butiran. Ada dua jenis butiran pada gula pasir, yaitu butiran yang halus dan butiran yang kasar. Jenis gula ini banyak digunakan pada pembuatan *cookies* yang bentuknya kokoh (Suhardjito, 2006).

c. Gula halus

Berbentuk bubuk dan memudahkan dalam proses pengadukan dan lebih merata didalam adonan.

Gula dalam pembuatan *cookies* berfungsi sebagai pemberi rasa, dan berperan dalam menentukan penyebaran dan struktur rekahan kue. Gula yang biasa digunakan dalam pembuatan *cookies* adalah gula halus karena mudah dicampurkan dengan bahan – bahan lain dan menghasilkan tekstur kue dengan pori – pori kecil dan halus. jika menggunakan gula pasir akan menghasilkan kualitas *cookies* yang sebaliknya dari pada menggunakan gula halus yaitu akan menghasilkan *cookies* yang bertekstur pori – pori besar dan kasar. Memilih gula pasir yang baik yaitu gula pasir halus kering, putih dan bersih.

Pada penelitian ini peneliti menggunakan jenis gula halus, karena gula halus memudahkan dalam proses pengadukan dan lebih cepat merata di dalam adonan.

#### **4. Telur**

Telur dalam pembuatan kue kering berfungsi sebagai pelembut dan pengikat. Telur dapat mempengaruhi warna, rasa, melembutkan tekstur kue kering dengan daya emulsi dan letisin yang terdapat dari kuning telur. Pembentukan adonan yang baik terjadi karena daya ikat dari putih telur.

Telur yang digunakan untuk membuat kue kering adalah telur yang segar dalam suhu ruang. Karena telur yang bersuhu dingin atau yang baru dikeluarkan dari dalam lemari es sulit mengental ketika dikocok (Bahalwan, 2010).

Berbagai macam jenis telur seperti telur bebek, burung puyuh, telur angsa, namun yang dapat digunakan dalam pembuatan kue kering adalah telur ayam negeri. Pada penelitian ini peneliti menggunakan telur ayam sebagai bahan dalam pembuatan *cookies*.

## **b. Teknik Pengolahan *Cookies***

### **1. Pemilihan bahan**

Bahan pokok pada pembuatan *cookies* seperti terigu, gula, lemak, dan telur dipilih menggunakan kualitas bahan pokok yang baik, agar menghasilkan *cookies* yang berkualitas dengan rasa yang enak (Bisnis UKM, 2010).

### **2. Penimbangan Bahan**

Semua bahan ditimbang menggunakan timbangan digital, agar semua bahan yang sudah dipilih ditimbang dengan hasil yang akurat.

### **3. Pengadukan**

Setelah bahan dipilih dan ditimbang proses selanjutnya adalah pengadukan bahan hingga menjadi adonan. selama proses pembentukan adonan, lama waktu pencampuran harus diperhatikan untuk mendapatkan pengembangan gluten yang diinginkan dan mendapatkan adonan yang homogen. Gunakan teknik membuat kue kering dengan baik dan benar. Terutama dalam proses pembuatan adonan kue, adonan jangan terlalu lama diaduk agar tidak lembek. Jika hasil adonan lembek, tidak dianjurkan

menambahkan tepung, namun simpan adonan di dalam plastik lalu disimpan didalam lemari es (Bisnis UKM, 2010).

#### **4. Pencetakan**

Proses pengadukan, dilakukan proses pencetakan, metode krim baik untuk *cookies* yang dicetak. Karena menghasilkan adonan yang membatasi pengembangan gluten yang berlebihan. Kemudian adonan digiling menjadi lembaran kemudian dicetak dan ditaruh diatas loyang yang sudah diolesi lemak. Atur hasil cetakan diatas loyang dan berikan jarak agar kue dapat mengembang dengan baik.

#### **5. Pemanggangan**

Berdasarkan jenis *cookies* diperlukan suhu dan lama pembakaran berbeda – beda waktunya agar hasil yang diperoleh maksimal. Suhu yang digunakan pada pembakaran cookies antara 130<sup>0</sup>C – 165<sup>0</sup>C. Semakin besar *cookies* yang dicetak semakin lama waktu yang dibutuhkan untuk proses pembakaran dan suhu pembakaran tidak boleh terlalu panas (styani, 2012).

#### **6. Pendinginan**

Proses pendinginan dilakukan setelah *cookies* matang. Segera dinginkan *cookies* selama 10-30 menit untuk menurunkan suhu dan pengerasan *cookies* akibat memadatnya gula dan lemak.

#### **7. Pengemasan**

Setelah dingin segera dikemas agar *cookies* tetap renyah, tidak berkurang kerenyahannya dan berubah warna menjadi kusam. Pastikan wadah dalam keadaan bersih dan tidak lembab (lubis, 2008).

### 2.1.2. Bayam

Tanaman bayam adalah tanaman yang berasal dari Negara Amerika tropik. Bayam merupakan tanaman sayuran yang dikenal dengan nama ilmiah *Amaranthus tricolor*. Kata "amaranth" dalam bahasa Yunani berarti "everlasting" (abadi). Tanaman bayam semula dikenal sebagai tumbuhan hias. Dalam perkembangan selanjutnya, tanaman bayam dipromosikan sebagai bahan pangan sumber protein, terutama untuk negara-negara berkembang. Ciri-ciri bayam adalah memiliki batang berwarna kemerah-merahan atau hijau keputihputihan, dan memiliki bunga yang keluar dari ketiak cabang. Bayam cabut yang batangnya merah disebut bayam merah (Syekh fanis, 2013).

Klasifikasi tanaman bayam adalah sebagai berikut

Kerajaan	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Kelas	: Magnoliopsida
Ordo	: Caryophylliales
Family	: Amaranthaceae
Genus	: Amaranthus
Spesies	: <i>Amaranthus tricolor</i>

Tanaman bayam memiliki beragam manfaat selain kaya akan serat tanaman bayam memiliki kandungan gizi lainnya. Tanaman bayam termasuk sayuran yang memiliki kalori yang rendah.

Tanaman bayam dapat tumbuh kapan saja baik pada musim hujan ataupun kemarau. Tanaman ini kebutuhan airnya cukup banyak sehingga paling tepat ditanam pada awal musim hujan, yaitu sekitar bulan Oktober - November. Bisa juga ditanam diawal musim kemarau, sekitar bulan Maret –



April. Bayam sebaiknya ditanam pada tanah yang gembur dan cukup subur. Apalagi untuk bayam cabut, tekstur tanah yang berat akan menyulitkan produksi dan panennya. Tanah netral ber-pH antara 6-7 paling disukai bayam untuk pertumbuhan optimalnya.

Bila dilihat dari segi penyimpanan, tanaman bayam memiliki umur simpan yang tidak lama. Dalam kondisi ini tanaman bayam memiliki umur simpan hanya dua hari. Namun jika tanaman ini disimpan ditempat sejuk dapat bertahan hingga tiga hari. Tetapi jika bayam dikeringkan maka akan memiliki umur simpan yang lebih lama. Bagian bayam yang dapat dikeringkan adalah bagian daunnya karena, bagian bayam yang lain jika dikeringkan akan menghasilkan warna kecoklatan dan memiliki tekstur yang keras.

#### **2.1.2.1. Kandungan Gizi Tanaman Bayam**

Jumlah kandungan kalori dalam bayam berdaun hijau dan merah memiliki kandungan gizi yang hampir sama. Tanaman bayam berdaun hijau sebesar 39 kkal/100 gram, sedangkan dalam bayam merah sebesar 55 kkal/100 gram. Bayam tidak memiliki kandungan lemak sehingga jumlah kalori yang dihasilkan berasal dari karbohidrat.

Bayam mengandung vitamin dan mineral yang lengkap. Beberapa vitamin dan mineral termasuk dalam kategori sangat baik dan baik. Kandungan vitamin A, vitamin B2, vitamin B6, vitamin C, vitamin K, mangan, magnesium, zat besi, kalsium, dan kalium masuk dalam katefori sangat baik (Lanny Lingga, 2010).

## 2.2. Kandungan Nutrisi Pada 100 Gram Bayam Hijau Dan Merah

<b>Komponen Gizi</b>	<b>Bayam Hijau</b>	<b>Bayam Merah</b>
Energy	16 kcal	41,2kcal
Protein	0,9 g	2,2 g
Lemak	0,4 g	0,8 g
Karbohidrat	2,9 g	6,3 g
Serat	0,7 g	0,9 g
Kalsium	166 mg	520 mg
Fosfor	76 mg	80 mg
Zat besi	3,5 mg	7 mg
Vitamin A	6.090 mg	5.800 mg
Vitamin B1	0,80 mg	0,08 mg
Vitamin C	80 mg	62 mg
Air	94,5 g	88,5 g
Tiamin	0,04 mg	0,2 mg
Ribovlafin	0,1mg	0,1mg
Niacin	1 mg	0,1mg
Bagian yang dapat dimakan	71 %	71%

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2009)

### 2.1.2.2. Jenis – Jenis Tanaman Bayam

Pada umumnya tanaman bayam memiliki dua jenis warna, yaitu hijau dan merah. Namun dari kedua perbedaan warna tersebut memiliki kandungan gizi yang hampir sama. Di pasar kita dapat menemukan beberapa macam bayam. Ada bayam cabut dan bayam potong. Bayam cabut atau dalam bahasa Jawa disebut bayam sekul adalah bayam berdaun kecil yang daunnya lembut. Bayam yang daunnya lebar, tebal, dan agak liat disebut bayam tahunan (*Amaranthus hibridus*). Sementara itu bayam merah termasuk dalam spesies *Amaranthus tricolor* L (Lanny Lingga, 2010).

Ada tiga jenis varietas bayam, yaitu :

**a. *Amaranthus tricolor***

Tanaman ini tergolong kedalam tanaman bayam cabut. Tanaman bayam jenis ini paling banyak ditanam para petani dataran rendah. Pertumbuhannya cepat dan bila terlambat dipanen akan cepat berbunga dan menghasilkan gizi (Nazzarudin, 2003).

Tanaman jenis ini termasuk tanaman berserat yang dapat digunakan sebagai tambahan kandungan serat pada pembuatan butter cookies. Tanaman bayam jenis ini memiliki warna hijau cerah, berdaun kecil, dan daunnya tidak terlalu tebal, sehingga memudahkan pada proses pengeringan. Tanaman jenis ini paling banyak ditemukan di pasaran dibandingkan tanaman bayam dengan jenis yang lainnya.



**Gambar 2.1 *Amaranthus tricolor***

**b. *Amaranthus dubius***

Tanaman bayam ini termasuk tanaman bayam petik. Tumbuh tegak dan berdaun lebar. Ada yang berdaun hijau tua dan ada yang berdaun kemerah – merahan. Dibandingkan dengan *A.t ricolor* fase tanaman sebelum menghasilkan bunga lebih lama (Nazzarudin, 2003).



**Gambar 2.2 *Amaranthus dubius***

**c. *Amaranthus cruentus***

Tanaman bayam cabut atau petik merupakan tanaman yang pertumbuhannya tegak dengan berdaun besar berwarna hijau abu – abu. Bayam ini berasal dari Amerika Selatan (Nazzarudin, 2003).



**Gambar 2.3 *Amaranthus cruentus***

Pada penelitian ini peneliti menggunakan jenis bayam *Amaranthus tricolor*, karena bayam jenis ini banyak ditemukan di pasaran dibanding dengan jenis bayam yang lainnya. Juga mudah dikeringkan karena memiliki daun yang tidak terlalu tebal. Tanaman bayam dengan jenis ini memiliki warna hijau muda cerah. Saat dikeringkan menghasilkan warna hijau muda yang baik, sehingga setelah dicampurkan ke dalam butter cookies

menghasilkan warna pada butter cookies yang bagus, seperti berwarna coklat muda kehijauan.

### **2.1.2.3. Manfaat Bayam**

Berikut adalah beberapa manfaat dari tanaman bayam.

#### **a. Menjaga Kesehatan Kulit**

Kandungan vitamin A pada bayam berfungsi dalam pembentukan sel kulit selalu tampak segar dan cerah. Vitamin A juga berperan untuk menjaga kesehatan saluran pencernaan dan selaput kulit (Lanny Lingga, 2010).

#### **b. Menjaga Ketahanan Tubuh**

kandungan vitamin A pada bayam bermanfaat untuk menjaga ketahanan tubuh terhadap berbagai penyakit. Kecukupan vitamin A akan menurunkan resiko infeksi dan mencegah terjadinya penyakit degeneratif akibat radikal bebas (Lanny Lingga, 2010).

#### **c. Menjaga Kestabilan Tekanan Darah**

Bayam kaya akan kandungan magnesium dan kalium, hanya sedikit mengandung natrium. Bayam memiliki komposisi kedua mineral tersebut yang sangat menguntungkan bagi para penderita tekanan darah tinggi.

Dengan kadar garam yang rendah, bagi para penderita tekanan darah tinggi tidak akan naik. Karena itu bagi yang memiliki tekanan darah tinggi dan ingin menurunkan tekanan darah, disarankan untuk mengonsumsi bayam dengan porsi yang pas dan tidak berlebihan.

#### **d. Mengatasi Anemia**

Secara empiris, penderita anemia dianjurkan mengonsumsi bayam. Banyak makan bayam akan meningkatkan kadar hemoglobin dalam darah. Peningkatan ini dipengaruhi oleh zat besi yang sangat besar jumlahnya pada bayam (Lanny Lingga, 2010).

#### **e. Manfaat Lain Dari Bayam**

Tanaman Bayam sering digunakan sebagai obat alami. Secara empiris bayam merah digunakan untuk mencegah osteoporosis, mengobati penyakit kuning (*jaundice*), alergi, menjaga mata dan kesehatan kulit. Selain dari pada itu tanaman bayam memberikan manfaat seperti meningkatkan kadar hemoglobin dalam darah, mengobati luka bakar, serta mengeluarkan bisa akibat sengatan ulat bulu atau lipan.

#### **f. Manfaat bayam dalam produk pastry**

Manfaat bayam di dalam produk pastry jika ditambahkan bayam adalah dapat menjadikan produk pastry yang kaya akan serat dan memberikan inovasi dan variasi baru dalam produk pastry, terutama di dalam produk pastry jenis *cookies*.

### **2.1.3. Daun Bayam Kering**

Daun bayam kering adalah hasil olahan utama dari bayam. Bayam yang digunakan untuk diambil daunnya adalah bayam segar, supaya ketika daun bayam dikeringkan memiliki warna hijau yang bagus. Bayam memiliki kandungan gizi dan serat yang baik bagi pertumbuhan anak – anak maupun orang dewasa.

Bagian bayam yang dapat dikeringkan hanya daunnya saja, karena daun bayam ketika dikeringkan menghasilkan warna hijau yang bagus dan lebih mudah untuk dikeringkan dibanding dengan batang bayam ketika dikeringkan menjadi berwarna coklat.

Proses pengolahan daun bayam kering tidak sulit dan dapat dilakukan pada industry rumah tangga. Daun bayam kering dapat dimanfaatkan untuk bahan tambahan dalam pengolahan pangan.



**Gambar 2.4 Daun Bayam Kering**

#### **2.1.4. Daya Terima Konsumen**

Daya diartikan sebagai melakukan sesuatu kemampuan bertindak, terima adalah menyambut, mendapatkan sesuatu. Sedangkan konsumen adalah pemakai barang hasil produksi.

Di dalam industri makanan saat ini sangat memperhatikan kebutuhan konsumen mengenai makanan dan hubungan antara kesenangan manusia dan konsumsi makanan. Daya terima berkaitan dengan persepsi manusia terhadap suatu makanan, yaitu tingkat baik atau buruknya makanan, sedangkan

hubungan antara kesenangan manusia dan konsumsi berkaitan dengan daya terimanya, yaitu tingkat penerimaan manusia terhadap makanan.

Menurut Poerwandinata (1998), daya terima konsumen adalah kemampuan untuk menerima sesuatu yang diberikan atau sesuatu sikap menyetujui perlakuan yang diterima. Dengan demikian dapat diambil pengertian bahwa yang dimaksud dengan daya terima konsumen adalah kemampuan konsumen dalam menerima suatu produk baik itu makanan. Suka atau tidaknya suatu barang tergantung kepada konsumen untuk suatu produk.

Sifat individual seorang konsumen mempengaruhi proses pengambilan keputusan. Salah satu cara makanan dapat diterima oleh konsumen adalah dengan mengadakan suatu penelitian dengan cara memberi rangsangan kepada mulut. Instrumen pengukur daya terima dan daya terima didasarkan atas uji inderawi sehingga instrument pengukur yang dipakai adalah panelis – panelis. Panelis dibagi menjadi beberapa kelompok, yaitu panelis terlatih, panelis agak terlatih dan panelis tidak terlatih. Panelis terlatih dipakai pada penelitian daya terima, seperti menyebutkan tingkat rasa manis atau tidak manis pada suatu produk secara inderawi, atau membandingkan daya terima inderawi antara dua produk. Penelitian mengenai daya terima biasanya terdiri dari 3 sampai 5 panelis terlatih. Jika menggunakan panelis yang tidak terlatih maka jumlah panelis yang dipakai pada penelitian daya terima yaitu sebanyak 100 (naes, et.al, 2010).

Jika menggunakan panelis agak terlatih, jumlah panelis dapat diperkecil yaitu dengan cara, panelis tidak terlatih umumnya diberi pengenalan tentang daya terima produk dan dilakukan tes, apakah dirinya mampu dengan tepat



menggambarkan daya terima produk dan apakah dirinya konsisten dalam melakukan penelitian dalam jangka waktu tertentu. Jumlah panelis agak terlatih dibutuhkan cukup 25-30 panelis. Panelis agak terlatih dapat dipakai untuk uji daya terima atau daya terima produk (Alsuhendra dan Ridawati, 2009).

Skala pengukuran biasanya dibatasi pada *range* tertentu. Misalnya nilai terendah adalah 1 dan nilai tertingginya adalah 10. Data uji inderawi dapat dianggap suatu nilai dengan skala yang kontinyu atau dapat dianggap suatu data kategorikal atau data bertingkat (naes, et.al, 2010). Skala yang dapat dipakai untuk mengumpulkan data ada beberapa macam, misalnya skala Likert, skala Guttman, atau skala *Semantic Diferensial*.

## **2.2. Kerangka Pemikiran**

Tanaman bayam memiliki kandungan gizi, seperti serat, klorofil, vitamin A, vitamin C, dan antioksidan. Biasanya tanaman bayam diolah menjadi sayur bening, tetapi tidak banyak orang yang menyukai untuk makan sayur bening. Selain itu tanaman bayam tidak tahan dalam jangka waktu yang lama, karena cepat layu dan cepat membusuk. Sehingga diperlukan cara untuk mengubah tanaman bayam yang segar menjadi produk yang lebih awet, salah satu caranya adalah dengan mengeringkan daun bayam.

Penelitian ini mencoba memanfaatkan bayam dengan memodifikasi bayam segar menjadi kering, yaitu dengan mengeringkan daun bayamnya, kemudian ditambahkan ke dalam pembuatan *butter cookies*. *Butter cookies* adalah kue yang berbahan dasar tepung, baik tepung terigu, tepung maizena,

tepung beras atau tepung lain yang banyak mengandung karbohidrat. Butter cookies umumnya memiliki rasa manis dan beraroma butter yang kuat, sehingga dapat menutupi aroma langu dari bayam. Penelitian ini diharapkan dapat menambah kandungan serat pada *butter cookies*. Penambahan daun bayam kering akan mempengaruhi daya terima organoleptik *butter cookies* dan daya terima yang konsumen. Daya terima organoleptik yang akan diuji adalah dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

### **2.3. Hipotesis Penelitian**

Hipotesis adalah dugaan sementara dari peneliti terhadap permasalahan penelitian sampai dapat terbukti melalui data yang terkumpul. Hipotesis dalam penelitian ini adalah : “Terdapat pengaruh penambahan daun bayam kering pada *butter cookies* terhadap daya terima konsumen”.