

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**KUALITAS SENSORI *COCONUT COOKIES* PERBANDINGAN
KELAPA KERING DENGAN AMPAS KELAPA KERING
(*Cocos nucifera L.*)**



**NABILA FAUZIAH
1508521030**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana (S.Tr)**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2025**

KUALITAS SENSORI *COCONUT COOKIES* PERBANDINGAN KELAPA KERING DENGAN AMPAS KELAPA KERING (*Cocos nucifera L.*)

NABILA FAUZIAH

Pembimbing : Dra. Sachriani, M.Kes and Dra. Mariani, M.Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan formula terbaik dan menganalisis kualitas sensori *coconut cookies* ampas kelapa yang diukur berdasarkan aspek warna, rasa mentega, rasa kelapa, rasa manis, aroma mentega, aroma kelapa, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry and Bakery* Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang dimulai pada bulan Januari sampai bulan Juni 2025. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Penelitian ini menggunakan sampel produk *coconut cookies* perbandingan kelapa kering dan ampas kelapa kering dengan perbandingan 70:30, 60:40, dan 50:50 yang kemudian diuji fisik dan divalidasi oleh 10 panelis terlatih. Berdasarkan hasil uji yang telah dilakukan, *coconut cookies* dengan perbandingan 70:30 memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna, rasa mentega, rasa kelapa, rasa manis, aroma mentega, dan tekstur. *Coconut cookies* perbandingan kelapa kering dan ampas kelapa kering dengan perbandingan 60:40 memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek aroma kelapa dan tekstur. *Coconut cookies* dengan perbandingan 50:50 memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek aroma kelapa. Kesimpulan keseluruhan dari penelitian ini berdasarkan uji yang telah dilakukan adalah produk *Coconut cookies* dengan perbandingan 70:30 merupakan produk terbaik dalam seluruh aspek mulai dari warna, rasa, tekstur, dan aroma dibandingkan dengan perbandingan 60:40 dan 50:50.

Kata Kunci: *Coconut cookies*, Ampas kelapa, Perbandingan, Formulasi, Sensori.

**COMPARISON OF SENSORY QUALITY IN COCONUT COOKIES USING
DRIED COCONUT AND COCONUT PULP (*Cocos nucifera* L.)**

NABILA FAUZIAH

Supervisor : Dra. Sachriani, M.Kes and Dra. Mariani, M.Si.

ABSTRACT

This study aims to develop the optimal formulation and analyze the sensory quality of coconut cookies with coconut pulp substitution, evaluated based on color, butter flavor, coconut flavor, sweetness, butter aroma, coconut aroma, and texture. The research was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Applied Bachelor Program in Culinary Arts and Food Service Management, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, from January to June 2025. An experimental method was employed in this study. The samples consisted of coconut cookies produced with different ratios (comparisons) of desiccated coconut to dried coconut pulp: 70:30, 60:40, and 50:50. These samples underwent physical tests and sensory evaluation by 10 trained panelists. The results showed that the 70:30 ratio cookies achieved the highest mean scores in color, butter flavor, coconut flavor, sweetness, butter aroma, and texture. The 60:40 ratio cookies obtained the highest mean scores in coconut aroma and texture, while the 50:50 ratio cookies received the highest score in coconut aroma. Overall, the study concludes that the 70:30 ratio coconut cookies represent the best product across all evaluated aspects—color, flavor, texture, and aroma—compared to the 60:40 and 50:50 ratios.

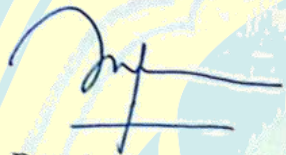
Keywords: Coconut cookies, Coconut pulp, Comparison, Formulation, Sensory attributes.

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Kualitas Sensori *Coconut Cookies* Perbandingan Kelapa Kering
dengan Ampas Kelapa Kering (*Cocos nucifera L.*)
Penyusun : Nabila Fauziah
NIM : 1508521030

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Dra. Sachriani, M.Kes.
NIP. 196402041988032001

Pembimbing II,



Dra. Mariani, M.Si.
NIP. 196103291988112001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

Ketua Penguji,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Anggota Penguji I,



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Anggota Penguji II,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc
NIP. 197409142001121001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc
NIP. 197409142001121001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Skripsi Sarjana Terapan ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi Sarjana Terapan ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 24 Juli 2025

Yang membuat pernyataan,



Nabila Fauziah

No. Reg. 1508521030



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimili: 021-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Nabila Fauziah

NIM : 1508521030

Fakultas/Prodi : Teknik/ Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan

Alamat email : nabilafauziah082@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain (... ..)

yang berjudul :

Kualitas Sensori *Coconut Cookies* Perbandingan Kelapa Kering Dengan Ampas Kelapa Kering (*Cocos nucifera* L.)

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara **fulltext** untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 11 Agustus 2025

Penulis,

(Nabila Fauziah)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT berkat rahmat dan hidayah-Nya sehingga skripsi dengan judul “Kualitas Sensori *Coconut Cookies* Perbandingan Kelapa Kering dengan Ampas Kelapa Kering (*Cocos nucifera L.*)” dapat diselesaikan dengan baik. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak atas bantuan, bimbingan, dan dukungan, antara lain kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta serta sekaligus sebagai dosen Pembimbing Akademik tahun 2021.
2. Dra. Sachriani, M.Kes. dan Dra. Mariani, M.Si. selaku dosen pembimbing dalam penulisan skripsi.
3. Dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah banyak membantu dan memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
4. Laboran dan Staff Administrasi pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Kedua orang tua serta adik tercinta Qonita Yusriah yang telah memberikan dukungan, do’a, motivasi, dan materil untuk menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
6. Seluruh kerabat dan teman yang penulis sayangi yang telah memberikan dukungan, motivasi, dan menemani selama pengerjaan skripsi ini.

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi para pembaca.

Jakarta, 14 April 2025

Nabila Fauziah
1508521030

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Fokus Penelitian	3
1.3 Rumusan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori	5
2.1.1 Kualitas Sensori	5
2.1.2 <i>Cookies</i>	8
2.1.3 <i>Coconut Cookies</i>	13
2.1.4 Ampas Kelapa	23
2.2 Produk yang Dikembangkan	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	26
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.2 Metode Pengembangan Produk	26
3.3 Bahan dan Peralatan yang digunakan	26
3.3.1 Bahan Pembuatan <i>Coconut Cookies</i>	26
3.3.2 Alat Pembuatan <i>Coconut Cookies</i>	27
3.4 Rancangan Metode Pengembangan	28
3.4.1 Analisis Kebutuhan	28
3.4.2 Sasaran Produk	28
3.4.3 Rancangan Produk	28
3.5 Instrumen Validasi	40
3.6 Teknik Pengumpulan Data	42
3.7 Teknik Analisis Data	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
4.1 Hasil Pengembangan Produk	45
4.2 Kelayakan Produk	46
4.2.1 Hasil Uji Kualitas Sensori Panelis Dosen dan Industri	46
4.3 Pembahasan	54

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	57
5.1 Kesimpulan	57
5.2. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN.....	62
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	74

