

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**INOVASI *SOFT COOKIES* SUBSTITUSI TEPUNG KACANG
HIJAU (*Vigna radiata* L.) DENGAN ISIAN PASTA KACANG
HIJAU**



Intelligentia - Dignitas

**DIHANITA SEPTIANI
1524422034**

**Skripsi ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Parwisata (S.Tr.Par)**

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026**

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Nama Mahasiswa : Dihanita Septiani
NIM : 1524422034
Judul Penelitian : Inovasi *Soft Cookies* Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Dengan Isian Pasta Kacang Hijau

ini telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diajukan dalam ujian tugas akhir.

Jakarta, 20 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.
NIDN. 0023017101

Pembimbing 2,



Dr. Ir. Ridawati, M.Si.
NIDN. 0018127003

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR BENTUK : SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Nama Mahasiswa : Dihanita Septiani
 NIM : 1524422034
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : Inovasi *Soft Cookies* Substitusi Tepung Kacang Hijau
 (*Vigna Radiata* L.) Dengan Isian Pasta Kacang Hijau

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan *Lulus / Tidak Lulus* * Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 03 Agustus 2026
 Tim Penguji,

Ketua Penguji	Efrina, M.Sc.	
	NIDN. 0009028202	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Yeni Yulianti, M.Pd.	
	NIDN. 0013069008	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.	
	NIDN. 0014097407	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si	
	NIDN. 0023017101	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Ir. Ridawati, M.Si.	
	NIDN. 0018127003	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik



Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si.
 NIDN. 0029027204

Koordinator Program Studi
 Seni Kuliner dan
 Pengelolaan Jasa Makanan



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.
 NIDN. 0014097407



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telpon/Faksimili: 021-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK**

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

Nama : Dihanita Septiani

NIM : 1524422034

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

Alamat email : sdihanita@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:

Inovasi *Soft Cookies* Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) Dengan Isian Pasta Kacang Hijau

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, 07 Agustus 2026

Penulis,

(
1000
METER
TEMPAL
E7361AOX122350571)

Dihanita Septiani

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Dihanita Septiani
NIM : 1524422034
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul : Inovasi *Soft Cookies* Substitusi Tepung Kacang Hijau
(*Vigna Radiata* L) Dengan Isian Pasta Kacang Hijau.

Menyatakan bahwa Tugas Akhir ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya tulis ilmiah ini.

Jakarta, 07 Agustus 2026
Yang Menyatakan,


Dihanita Septiani
NIM.1524422034

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT. Yang telah melimpahkan Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**Inovasi *Soft cookies* Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Dengan Isian Pasta Kacang Hijau**”. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Bapak Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si. dan Ibu Dr. Ir. Ridawati, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan banyak sekali masukan, arahan, serta dukungan selama proses penyelesaian skripsi ini.
3. Seluruh Dosen, Laboran dan Staff Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah banyak membantu penulis dalam penulisan skripsi ini.
4. Orang tua tercinta Bapak Dedy Wardoko dan Ibu Hani Nurrachmi, saudara, serta bagian keluarga besar yang selalu memberikan kasih sayang, motivasi, doa, serta dukungan untuk penulis selama penulisan skripsi ini.

Kepada Nur Afrah dan Ibtisam Alkaff selaku rekan seperjuangan yang telah bekerja sama dan saling mendukung satu sama lain selama masa penulisan skripsi ini. Kepada Yusup Ajie Permana yang senantiasa selalu hadir memberikan dukungan dan bantuan selama proses perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini. Teman-teman Sesi Dua SKPJM dan Angkatan 2022 yang selalu saling mendukung satu sama lain dari semester awal hingga akhir penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan para pembaca.

Jakarta, 20 Juli 2026

Penyusun,

Dihanita Septiani

No. Reg. 1524422034

INOVASI *SOFT COOKIES* SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna Radiata* L.) DENGAN ISIAN PASTA KACANG HIJAU

DIHANITA SEPTIANI

Pembimbing : Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si. dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan karakteristik mutu sensori (*warna, rasa, aroma, dan tekstur*) *soft cookies* substitusi tepung kacang hijau dengan mengembangkan inovasi produk berupa isian pasta kacang hijau. Penelitian dilaksanakan mulai bulan Januari sampai Juli 2026 di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian eksperimental ini menggunakan metode kuantitatif dengan persentase substitusi tepung kacang hijau sebesar 50%, 60%, dan 70%. Evaluasi dilakukan menggunakan *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) melalui penilaian uji validasi kepada 10 panelis terbatas yang terdiri dari 5 orang dosen tata boga dan 5 orang praktisi industri. Hasil uji validasi kemudian dianalisis secara deskriptif untuk mengetahui produk dengan persentase substitusi tepung kacang hijau yang terbaik berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan kelembapan. Berdasarkan hasil analisis dan rata-rata (*mean*) seluruh aspek, produk *soft cookies* dengan persentase tepung kacang hijau 70% mendapat nilai tertinggi dengan rata-rata (*mean*) sebesar 3,6 dengan rincian pada aspek warna bagian atas coklat muda dengan nilai 3,6, warna bagian bawah coklat kehitaman dengan nilai 3,7, aroma butter agak kuat dengan nilai 3,1, aroma kacang hijau kuat dengan nilai 3,6, rasa manis dengan nilai 3,9, rasa kacang hijau kuat dengan nilai 3,9, tekstur agak lembut dengan nilai 3,4 dan kelembapan berada pada rentang lembap dengan nilai 4,0. Dengan demikian ketiga perlakuan tepung kacang hijau pada *soft cookies* menunjukkan potensi optimal dalam mengembangkan penelitian lebih lanjut.

Kata kunci : Inovasi, *Soft cookies*, Tepung Kacang Hijau, Uji Validasi

INNOVATIVE SOFT COOKIES MADE WITH GREEN BEAN (*Vigna radiata L.*) FLOUR AS A SUBSTITUTE AND FILLED WITH GREEN BEAN PASTE

DIHANITA SEPTIANI

Advisors: Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si., and Dr. Ir. Ridawati, M.Si.

ABSTRACT

This study aims to describe the sensory quality characteristics (color, taste, aroma, and texture) of soft cookies made with mung bean flour substitution by developing a product innovation in the form of a mung bean paste filling. The study was conducted from January to July 2026 at the Pastry and Bakery Laboratory, Culinary Arts Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. This experimental study employed a quantitative method with mung bean flour substitution rates of 50%, 60%, and 70%. Evaluation was performed using Quantitative Descriptive Analysis (QDA) through a validation test involving 10 panelists, consisting of 5 culinary arts faculty members and 5 industry practitioners. The validation test results were then analyzed descriptively to determine the product with the optimal mung bean flour substitution percentage based on color, aroma, taste, texture, and moisture content. Based on the analysis results and the mean scores for all aspects, the soft cookie product with a 70% mung bean flour substitution rate received the highest score with a mean of 3.6, with the following details: the top color was light brown with a score of 3.6, the bottom color was dark brown with a score of 3.7, a moderately strong butter aroma with a score of 3.1, a strong mung bean aroma with a score of 3.6, a sweet taste with a score of 3.9, a strong mung bean flavor with a score of 3.9, a somewhat soft texture with a score of 3.4, and moisture content in the “moist” range with a score of 4.0. Thus, the three treatments using mung bean flour in soft cookies show optimal potential for further research.

Keywords: Inovation, Soft cookies, Mung bean flour, Validation test

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Fokus Penelitian	4
1.3 Rumusan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Inovasi	7
2.1.2 Karakteristik Sensoris	11
2.1.3 Panelis Penilai Mutu Sensoris	11
2.1.4 <i>Cookies</i>	11
2.1.3 Kacang Hijau	20
2.1.4 Tepung Kacang Hijau	22
2.1.5 Pasta Kacang Hijau	26
2.2 Produk Yang Dikembangkan	30
2.2.1 <i>Soft cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Isian Pasta Kacang Hijau	30
2.2.2 Penelitian Yang Relevan	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
3.2 Metode Pengembangan Produk	33
3.3 Bahan dan Peralatan yang Digunakan	34
3.3.1 Bahan Pembuatan <i>Soft cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan Isian Pasta Kacang Hijau	34
3.3.2 Alat Pembuatan Tepung Kacang Hijau	37
3.3.3. Alat Pembuatan Isian Pasta Kacang Hijau	38
3.3.4. Alat Pembuatan <i>Soft cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau	39
3.4 Rancangan Metode Pengembangan Produk	40
3.4.1 Analisis Produk	40
3.4.2 Sasaran Produk	41
3.4.3 Rancangan Produk	41
3.4.4 Prosedur Uji Coba Formulasi Standar	46
3.4.5 Uji Coba Formulasi Standar <i>Soft cookies</i>	47
3.4.6 Uji Coba Formulasi <i>Soft cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau dengan Isian Pasta Kacang Hijau	49
3.5 Instrumen	60
3.5.1 Kisi-kisi Instrumen	60

3.5.2 Validasi Instrumen.....	60
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	62
3.7 Teknik Analisis Data	62
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	64
4.1 Hasil Pengembangan Produk	64
4.2 Kelayakan Produk.....	65
4.2.1 Aspek Warna Dasar Produk	66
4.2.2 Aspek Aroma.....	69
4.2.3 Aspek Rasa.....	71
4.2.4 Aspek Tekstur (Kelembutan.....	73
4.2.5 Aspek Kelembapan	75
4.2.6 Rekapitulasi Hasil	76
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian.....	77
4.3.1 Aspek Warna Dasar Produk	77
4.3.2 Aspek Aroma.....	78
4.3.3 Aspek Rasa.....	79
4.3.4 Aspek Tekstur.....	79
4.3.5 Aspek Kelembapan	80
4.4 Kelemahan Penelitian	81
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	82
5.1 Kesimpulan.....	82
5.2 Saran	83
DAFTAR PUSTAKA.....	84
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	103