

**DIFERENSIASI *THUMBPRINT COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG  
PISANG RAJA SEBAGAI KUDAPAN BEBAS GLUTEN**

**Skripsi**

disusun untuk memenuhi sebagian dari syarat memperoleh Gelar Sarjana  
Pariwisata



Oleh:

Nely Noviany

1701105

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING  
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
BANDUNG**

**2021**

**DIFERENSIASI *THUMBPRINT COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG  
PISANG RAJA SEBAGAI KUDAPAN BEBAS GLUTEN**

Oleh :

Nely Noviany

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar  
Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Nely Noviany 2021

Universitas Pendidikan Indonesia

September 2021

Hak Cipta dilindungi undang – undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,  
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis

Nely Noviany, 2021

***DIFERENSIASI THUMBPRINT COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG PISANG RAJA SEBAGAI  
KUDAPAN BEBAS GLUTEN***

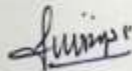
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

LEMBAR PENGESAHAN

DIFERENSIASI *THUMBPRINT COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG  
PISANG RAJA SEBAGAI KUDAPAN BEBAS GLUTEN

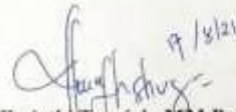
Disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I




Woro Priatini, S.Pd., M.Si  
NIP. 19710309.201012.2.001

Pembimbing II



Hmiathi Tsaniah, MM.Par

Mengetahui,  
Ketua Program Studi  
Manajemen Industri Katering



Dewi Turgarini, SS., MM.Par  
NIP. 19700320.200812.2.001

# **DIFERENSIASI *THUMBPRINT COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG PISANG RAJA SEBAGAI KUDAPAN BEBAS GLUTEN**

## **ABSTRAK**

Tanaman pisang tumbuh subur di Indonesia menjadikan buah ini mudah untuk ditemukan. Sejak lama, tepung pisang banyak diolah sebagai alternatif pengganti tepung terigu. Tepung terigu mengandung protein glutenin yang bersifat lengket apabila terkena air. Produk yang menggunakan tepung terigu adalah olahan *bakery* dan *pastry*. Namun kenyataannya tidak semua orang dapat mengonsumsi produk yang mengandung gluten adapun saat ini peminat olahan produk bebas gluten cukup banyak (Grandview research, 2020). Penelitian ini bertujuan untuk membuat sebuah diferensiasi produk *thumbprint cookies* yang menggunakan tepung pisang raja dengan isian selai coklat. Metode penelitian yang digunakan adalah *experimental*, produk diujikan dalam 3 formulasi yang berbeda dengan sampel TC01 dengan persentase 100% tepung pisang raja, sampel TC02 menggunakan 75% tepung pisang raja dan 25 % tepung beras, sampel TC03 menggunakan 50% tepung pisang raja dan 50% tepung beras, selanjutnya melakukan uji sampel produk kepada panelis ahli dan terlatih yang berjumlah 6 orang untuk menemukan produk terbaik dan menjadikannya standar resep. kemudian dilakukan uji penerimaan kepada 30 orang panelis konsumen untuk mengukur tingkat kesukaan dan penerimaan terhadap produk *thumbprint cookies*.

**Kata kunci** : diferensiasi produk, *thumbprint cookies*, tepung pisang raja

## **ABSTRACT**

*Banana plants thrive in Indonesia make this fruit easy to find. For a long time, banana flour has been processed as an alternative to wheat flour. Wheat flour contains glutenin protein which is sticky when exposed to water. Products that use wheat flour are processed bakery and pastry. But the fact is that not everyone can consume products that contain gluten, while there are quite a lot of enthusiasts of processed gluten-free products (Grandview research, 2020). This study aims to make a product differentiation thumbprint cookies using plantain flour with chocolate jam filling. The research method used is experimental, the product is tested into 3 different formulations with TC01 samples with a percentage of 100% plantain flour, sample TC02 used 75% plantain flour and 25% rice flour, sample TC03 used 50% plantain flour and 50% rice flour, then tested product samples to expert and trained panelists of 6 people to find the best product and make it a standard recipe . then an acceptance test was conducted on 30 consumer panelists to measure the level of liking and acceptance of the thumbprint cookie product.*

*Keywords: differentiation product, thumbprint cookies, plantain flour*

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	6
<b>1.3 Tujuan Penulisan</b> .....	6
<b>1.4 Manfaat Penulisan</b> .....	6
<b>BAB 2 KAJIAN TEORI DAN KERANGKA PEMIKIRAN</b> .....	8
<b>2.1 Landasan Teori</b> .....	8
<b>2.1.1 Pariwisata</b> .....	8
<b>2.1.2 Wisata Kuliner</b> .....	8
<b>2.1.3 Pengertian Cookies</b> .....	9
<b>2.1.4 Pengertian Gluten</b> .....	13
<b>2.1.5 Tanaman Pisang Raja</b> .....	14
<b>2.1.6 Standar Resep</b> .....	17
<b>2.1.7 Produk</b> .....	17
<b>2.1.8 Diferensiasi Produk</b> .....	18
<b>2.1.9 Kualitas Produk</b> .....	19
<b>2.1.10 Kemasan</b> .....	21
<b>2.1.11 Label Produk</b> .....	22
<b>2.1.12 Harga Pokok Produksi</b> .....	24
<b>2.1.13 Analisis Promosi</b> .....	25
<b>2.1 Penelitian Terdahulu</b> .....	27
<b>2.2 Kerangka Pemikiran</b> .....	29
<b>2.3 Hipotesis</b> .....	31
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN</b> .....	32
<b>3.1 Objek dan Subjek Penelitian</b> .....	32

3.2	Metode Penelitian .....	32
3.3	Operasional Variabel .....	33
3.4	Instrumen Penelitian .....	35
3.4.1	<i>Kitchen Project</i> .....	35
3.4.2	Uji Produk .....	35
3.4.3	Uji Organoleptik .....	36
3.4.4	Menentukan Kemasan dan Label .....	36
3.4.5	Menentukan Harga jual Produk .....	36
3.4.6	Menentukan Analisis Promosi .....	37
3.4.7	Uji Daya Terima Konsumen .....	37
3.5	Teknik dan Alat Pengumpulan Data .....	38
3.5.1	Teknik Pengumpulan Data .....	38
3.5.2	Alat Pengumpulan Data .....	39
<b>BAB 4 HASIL PENELITIAN .....</b>		<b>40</b>
4.1	Hasil Penelitian .....	40
4.1.1	Formulasi Resep .....	41
4.2	Gambaran Umum Objek Penelitian .....	42
4.2.1	Uji Coba Resep Sampel 1 .....	43
4.2.2	Uji Coba Resep Sampel 2 .....	44
4.2.3	Uji Coba Resep Sampel 3 .....	45
4.3	Uji Organoleptik Panelis Ahli .....	46
4.3.1	Identitas Panelis Ahli .....	47
4.3.2	Karakteristik Uji Organoleptik .....	48
4.4	Desain Kemasan Produk .....	52
4.5	Perhitungan Harga Jual .....	55
4.5.1	Harga Pokok Produksi .....	55
4.5.2	Harga Jual Produksi .....	55
4.6	Analisis Promosi .....	56
4.7	Uji Daya Terima Konsumen .....	56
4.7.1	Karakteristik Responden .....	56
4.7.2	Karakteristik Kualitas Produk .....	59
4.7.3	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga Jual .....	63

<b>4.8 Matriks Analisis</b> .....	63
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	65
<b>5.1 Kesimpulan</b> .....	65
<b>5.2 Saran</b> .....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	67
<b>LAMPIRAN</b> .....	70



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bahan Baku Pembuatan <i>Thumbprint Cookies</i> .....	11
Tabel 2.2 Peralatan Pembuatan <i>Thumbprint Cookies</i> .....	12
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Buah Pisang Raja per 100 gr .....	15
Tabel 2.4 Komposisi Kimia Tepung Pisang .....	16
Tabel 2.5 Komposisi Fisik dan Kimia Tepung Pisang Raja .....	16
Tabel 2.6 Kajian Penelitian Terdahulu .....	27
Tabel 3.1 Operasional Variabel .....	33
Tabel 3.2 Rumus Kandungan Nilai Gizi .....	36
Tabel 3.3 Rumus Harga Jual .....	36
Tabel 3.4 Rumus Kelas Interval .....	36
Tabel 4.1 Formulasi Resep <i>Thumbprint Cookies</i> .....	41
Tabel 4.2 Standar Resep Sampel 1 .....	43
Tabel 4.3 Standar Resep Sampel 2 .....	44
Tabel 4.4 Standar Resep Sampel 3 .....	45
Tabel 4.5 Daftar Panelis Ahli Uji Organoleptik .....	47
Tabel 4.6 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin .....	47
Tabel 4.7 Panelis Ahli Berdasarkan Usia .....	47
Tabel 4.8 Panelis Ahli Berdasarkan Pekerjaan .....	48
Tabel 4.9 Penilaian Organoleptik Karakteristik Tampilan Warna .....	48
Tabel 4.10 Penilaian Organoleptik Karakteristik Bentuk .....	49
Tabel 4.11 Penilaian Organoleptik Karakteristik Rasa .....	50
Tabel 4.12 Penilaian Organoleptik Karakteristik Aroma .....	50
Tabel 4.13 Penilaian Organoleptik Karakteristik Tekstur .....	51
Tabel 4.14 Hasil Akhir Penilaian Organoleptik .....	52
Tabel 4.15 Perhitungan Kandungan Gizi .....	52
Tabel 4.16 Total Kandungan Gizi <i>Thumbprint Cookies</i> Tepung Pisang Raja .....	53
Tabel 4.17 Perhitungan Harga Pokok Produksi .....	55
Tabel 4.18 Perhitungan Harga Jual Produksi .....	55
Tabel 4.19 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	57
Tabel 4.20 Responden Berdasarkan Usia .....	57

<b>Tabel 4.21 Responden Berdasarkan Pekerjaan .....</b>	<b>58</b>
<b>Tabel 4.22 Responden Mengenai Minat Mengkonsumsi Produk Bebas Gluten .....</b>	<b>58</b>
<b>Tabel 4.23 Responden Mengenai Pengalaman Mengonsumsi Olahan Tepung Pisang .....</b>	<b>59</b>
<b>Tabel 4.24 Penilaian Responden Terhadap Tampilan .....</b>	<b>59</b>
<b>Tabel 4.25 Penilaian Responden Terhadap Tekstur.....</b>	<b>60</b>
<b>Tabel 4.26 Penilaian Responden Terhadap Aroma .....</b>	<b>60</b>
<b>Tabel 4.27 Penilaian Responden Terhadap Rasa.....</b>	<b>61</b>
<b>Tabel 4.28 Penilaian Responden Terhadap Kemasan .....</b>	<b>62</b>
<b>Tabel 4.29 Responden Berdasarkan Harga Jual.....</b>	<b>63</b>
<b>Tabel 4.30 Matriks Analisis.....</b>	<b>63</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1 Buah Pisang Raja.....</b>	<b>15</b>
<b>Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran .....</b>	<b>31</b>
<b>Gambar 4.1 Desain Label Kemasan Produk .....</b>	<b>54</b>
<b>Gambar 4.2 Gambar Kemasan Produk .....</b>	<b>54</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbasi H., Ardabili S., dkk (2012). Prediction of extensograph properties of wheat-flour dough: artificial neural networks and a genetic algorithm approach. *Journal of Texture Studies*. 43: 326-337.
- Adeniji TA., Barimalau IS dan Achineuhu SC. (2006). Evaluation of bunch characteristics and flour yield potential in black sigatoka resistant plantain and banana hybrids. *Glob J.Pure. Appl.Sci. (NGA)*, 12:41-43.
- Adhayanti, I. A. (2018). UJI KANDUNGAN TOTAL POLIFENOL DAN FLAVONOID EKSTRAK ETIL ASETAT KULIT PISANG RAJA (*Musa paradisiaca* var. *sapientum*). *Media Farmasi*.
- Adriani, F. Y dan Nasriati. (2011). *Teknologi Pengolahan Tepung Pisang*. Lampung: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).
- Agusman. (2013). Pengujian Organoleptik. *Universitas Muhammadiyah Semarang.*, 4.
- Ali, H. (2013). *Marketing dan Kasus-Kasus Pilihan*. Yogyakarta: CAPS.
- Anni Faridah dan Kasmita S. (2008). *Patiseri Jilid*. Jakarta : Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional
- Arikunto. (2009). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Edisi Revisi 6*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Statistik Indonesia*.
- Bakarudin (2009). *Perkembangan Permasalahan Kepariwisata*, Padang. UNP Press`
- Bastian Bustami dan Nurlela. 2013. *Akuntansi Biaya Edisi 4*. Jakarta. Penerbit Mitra Wacana Media.
- Basu Swashta dan Hani Handoko. (2000). *Manajemen Pemasaran Analisis Prilaku Konsumen, Edisi Pertama*. BPEE.
- Chaffey, D et al (2009). *Internet Marketing: Strategy, Implementation, and Practice*. United States: Prentice Hall.
- Carthy, Mc dan Perreault. (2003). *Dasar-Dasar Pemasaran*. In A. B. Dharma., *Dasar-Dasar Pemasaran* (p. 107). Jakarta: Erlangga.
- Craven, D,W. (2003). *Pemasaran Strategis*. Edisi keempat, jilid 1 dan 2. Terjemahan, Salim L. Jakarta :Penerbit Erlangga
- Demirel, D dan Turban M. 2003. Air Drying Behavior Of Dwarf Cavendish And Gros Michel Banana Slice. *J. Food Eng.* 11.
- Depertemen Pertanian. (2005). *Tanaman Pisang*.
- Deputi Bidang Pengembangan Dan Kelembagaan KEMENPARKRAF (2019). *Journey for health life : Skenario Perjalanan Wisata Kesehatan Di Joglosemar, Bali dan Jakarta*. Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Jakarta. 68 hal
- Fadillah, N. (2018). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna Radiata* L) Terhadap Daya Terima Kue Kering Cookies. *Universitas Negeri Jakarta*, 6.
- Fadli, R. (2014) . Penyakit Celiac [Internet]. [diacu 10 desember 2020] tersedia dari <https://www.halodoc.com/kesehatan/penyakit-celiac>
- Fandy Tjiptono. (2015.) *Strategi Pemasaran*. Edisi 4: Andi
- Faridah, Anni, dan dkk. (2008). *Pati Seri untuk Sekolah Menengah Kejuruan Jilid II*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat

- Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Figoni, Paula. (2008). *How Baking Works*. Edisi 2. New Jersey : John Wiley and Sons, Inc.
- Firdaus, A. (2009). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Gaztelumendi. (2012). *Global trend in food tourism “in UNWTO Affiliate Member Reports: Global report on food tourism, volume four*. Madrid: UNWTO.
- Goi , Misrawatie. (2017) . PENANGANAN GIZI PADA CELIAC DISEASE. *Health and Nutrition Journal* Volume III / Nomor 2, 100-109
- Firmani, S. N., Turgarini, D., dan Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda Di Ciwidey Jawa Barat. *Gastronomy Tourism Journal*, 5(1), 35–51.
- Grand View Research. (2020). *Gluten-Free Products Market Size, Share & Trends Analysis Report By Product (Bakery Products, Dairy/Dairy Alternatives)*, [Internet]. [diacu 15 desember 2020] tersedia dari <https://www.grandviewresearch.com>
- John Mullins and Orville. (2013). *Marketing Management: A Strategic Decision-Making Approach*. Boston: Princeton, N.J. : Recording for the Blind & Dyslexic.
- Klimchuk dan Krasovec. (2006). Pengertian Kemasan. In *Manajemen Pemasaran* (p. 175).
- Knight, J.B and Kotschevor L. (2000). *Quality Food Production Planning and Management: 3rd edition*. Canada: Simultaneously.
- Kotler, P. (2004). *Menejemen Pemasaran*. In R. alih bahasa Hendra Teguh. Jakarta: Prehallindo, 201.
- Kotler, Philip dan Gary Amstrong. (2012). *Principles of Marketing*. Global Edition,.14Edition, Pearson Education
- Kotler, P. and K. L. Keller. (2012). *Marketing management*. In *Bob Sabran* (p. 40). Upper Saddle River, N.J., Prentice Hall.
- Kotler, Philip and Gary Armstrong. (2008). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. In *Edisi 12* (p. 211). Jakarta: Erlangga.
- Kotler, Phillip, & Amstrong. (2008). *Prinsip-Prinsip Pemasaran* (18th ed.). Erlangga.
- Margaretha S. dan Edwin Japariato. (2012). Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 69.
- Mariotti M., Lucisano M., Pagani M.A., Ng P.K. (2009). The role of corn starch, amaranth flour, pea isolate, and Psyllium flour on the rheological properties and the ultrastructure of gluten-free doughs. *Food Research International*. 42: 963-975.
- Marsum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. In *Edisi IV* (p. 159). Yogyakarta: Andi.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. *dspace.uc.ac.id*, 134-135.
- Muchtadi, T. R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB : Bogor. 1 : 10

- Mulyadi. (2015). Akuntansi Biaya Edisi 5. Yogyakarta: UPP STIM YKPN Universitas Gadjah Mada.
- Munadjim. 1983. Teknologi Pengolahan Pisang. PT. Gramedia: Jakarta.
- Mutmainna. (2013). *Aneka Kue Kering Paling Top*. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Octavia, S., Ningsih, C., & Fajri, I. (2020). *The Differentiation of Corn Choux Pastry Product with Additional Vegetables as Stuffing*. *Gastronomy Tourism Journal* 7(August), 33–45.
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D.A. (2008). Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan.
- Potter, N. N., & J. H Hotchkiss. (2012). Food science (5th edition). New York: Chapman and Hall.
- Rochmah, S. (2014). Pengaruh Diferensiasi Produk dan Potongan Tunai Terhadap Volume Penjualan Industri Kecil Konfeksi di Kecamatan Semarang Barat. *JURNAL STIE SEMARANG (EDISI ELEKTRONIK)*, 64.
- Riana. (2000). Pengobatan Tradisional dan Khasiat Tanaman untuk Anak-anak. Yogyakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 9
- Sanjaya, R., and Tarigan, J. (2009). *Creative Digital marketing*. Jakarta: Elex Media Komputindo
- Shewfelt, R. L. (2009). Introducing Food Science. Pengantar Ilmu pangan. Alih bahasa Harryanto, N., (penerjemah); Parsaulian, L. R., dan Aditya, R., (editor). 2014. Pengantar Ilmu Pangan. Jakarta: ECG. 322 hal.
- Simamora. (2007). Pemasaran Produk dan Merek 2019.
- Sofiah dan Achyar. (2008). Penilaian Indera. *Universitas Padjajaran*.
- Sugiyama, A. G. (2011). Ecotourism : Pengembangan Pariwisata berbasis konservasi alam. Bandung: Guardaya Intimarta.
- Sugiyono. (2008). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: ALFABETA.
- Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Kombinasi (*Mix Methods*). Bandung: ALFABETA.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Swastha, B. (2008). *Azas-Azas Marketing*. Yogyakarta: Liberty.
- Taufiq, M. S. (2016). PENERAPAN STANDAR RESEP DI DAKKEN COFFEE AND STEAK BANDUNG. *repository.stp-bandung.ac.id*.
- Tjiptono. (2000). Strategi Pemasaran. Yogyakarta: Andi.
- Tjitrosoepomo, G. (2001). *Botani Umum Jilid I*. Bandung: Angkasa.
- Wolf. (2016). Wisata Kuliner di Ontario: Strategy and Action Plan 2005-2015. 12.
- Zuhairini, E. (1997). *Budidaya Pisang Raja*. Surabaya: Trubus Agrisarana.