

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TALAS  
TERHADAP KUALITAS *COOKIES***



**OLEH**

**NANI LESTARI  
16659 / 2010**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
Wisuda Periode Maret 2015**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TALAS TERHADAP  
KUALITAS *COOKIES***

**NANI LESTARI**

**Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Nani Lestari untuk persyaratan  
wisuda periode Maret 2015 dan telah diperiksa/ disetujui oleh kedua  
pembimbing**

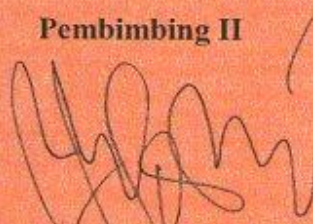
**Padang, Maret 2015**

**Pembimbing I**



**Dra. Wirnelis Svarif, M.Pd**  
**NIP. 19590326 198503 2 001**

**Pembimbing II**



**Rahmi Holinesti, STP, M.Si**  
**NIP. 19801009 200801 2014**

## SUBSTITUSI TEPUNG TALAS TERHADAP KUALITAS *COOKIES*

Nani Lestari<sup>1</sup>, Wirnelis Syarif<sup>2</sup>, Rahmi Holinesti<sup>2</sup>

Family Welfare Education Program

Faculty of Engineering, University of Padang

Email: [Nanilestari13@yahoo.co.id](mailto:Nanilestari13@yahoo.co.id)

Salah satu upaya untuk mengurangi ketergantungan tepung terigu dalam pembuatan *cookies* memanfaatkan salah satu produk lokal adalah umbi talas diolah dalam pembuatan *cookies*, karena berpotensi sebagai sumber karbohidrat yang cukup tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung talas sebanyak 15%, 30% dan 45% dari tepung terigu yang digunakan terhadap kualitas bentuk (bentuk seragam dan bentuk bunga), warna kuning kecoklatan, aroma (aroma harum dan aroma talas), rasa (rasa manis dan rasa talas), dan tekstur (tekstur rapuh dan tekstur berpori) pada *cookies*. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap menggunakan tiga kali pengulangan dan 30 orang panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa  $F_{hitung} > F_{tabel}$  sehingga substitusi tepung talas terhadap kualitas *cookies* berpengaruh pada kualitas bentuk (bentuk seragam dan bentuk bunga), warna kuning kecoklatan, aroma (aroma harum dan aroma talas), rasa (rasa manis dan rasa talas), dan tekstur (tekstur rapuh dan tekstur berpori).

**Kata kunci:** pengaruh, substitusi tepung talas, kualitas *cookies*

*One of an effort to reduce dependence on wheat flour in making cookies were utilizing one of the local products that can be processed is the tuber of taro as a potential source of carbohydrates which is quite high. The purpose of this study was to analyze the effect of substitution of taro flour as much as 15%, 30% and 45% of the flour used to form quality (uniform shape and the shape of the flower), brownish yellow color, smells (the fragrance and taro smells), taste (taro and sweet taste), and texture (brittle and porous texture) on cookies. The research is a pure experiment completely randomized design method using three repetitions and 30 samples. The results showed that  $F_{count} > F_{table}$  so that substitution of the quality of taro flour cookies effect on the quality of the form (uniform shape and form of flowers), brownish yellow color, smells (the fragrance and taro smells), taste (sweetness and taro taste), and texture (crumbly and porous texture).*

**Keywords:** influence, substitution of taro flour, cookies quality

---

<sup>1</sup>Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga untuk Wisuda periode Maret 2015

<sup>2</sup>Dosen Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT-UNP

## A. Pendahuluan

Makanan yang beranekaragam dapat diciptakan dengan memvariasikan berbagai bahan pokok dengan teknologi pengolahan pangan. Menurut Almatsir (2003: 284) Pengolahan pangan tidak hanya dilihat dari aspek produksi pangan yang dihasilkan, tapi juga perlu meningkatkan kualitas hidup. Seiring dengan itu perlu dilakukan upaya untuk mengubah perilaku masyarakat agar mengkonsumsi beranekaragam makanan yang bermutu tinggi.

Kebiasaan masyarakat untuk mengkonsumsi produk olahan roti dan kue yang tambah meningkat tentunya meningkatkan kebutuhan akan tepung terigu, karena terigulah yang sangat berperan dalam pembuatan produk *cookies*. Sebagaimana kita ketahui bahwa terigu adalah hasil olahan dari gandum, dan gandum adalah bahan import dari luar bukan pangan lokal dari Negara kita sendiri. Bahan import tentunya dikenakan biaya pajak yang tidak murah. Kita dapat membantu pemerintah dalam mengurangi pajak import cara memanfaatkan produk pangan lokal.

Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengurangi ketergantungan akan terigu adalah dengan melakukan pemanfaatan umbi-umbian yang akan menghasilkan tepung dan sebagai pengganti tepung terigu ke dalam produk-produk berbahan baku tepung terigu. Disini penulis mencoba untuk mengurangi pemakaian import terigu yaitu dengan pemanfaatan tepung umbi talas.

Tanaman talas merupakan tanaman penghasil karbohidrat yang memiliki peranan cukup strategis tidak hanya sebagai sumber bahan pangan dan bahan baku industri. Oleh karena itu tanaman talas menjadi sangat penting dalam penyediaan bahan pangan non beras.

Pengolahan umbi talas yang selama ini, umbi talas hanya direbus dan daunnya dibuat sayuran, khususnya di daerah Sumatera Barat. Semakin berkembangnya teknologi umbi talas bisa kita olah menjadi tepung dan dibuat berbagai macam cake, keripik, dan stik, yang dijadikan sebagai makanan cemilan atau snack. Tetapi jika hanya itu saja yang diolah akan menimbulkan kebosanan bagi seseorang yang mengkonsumsinya, untuk mengatasi permasalahan tersebut maka perlu dilakukan cara pengolahan umbi talas sehingga menjadi nilai jual bagi masyarakat. Salah satu bentuk olahan tersebut adalah *cookies*. Pengolahan umbi talas menjadi tepung yang dijadikan *cookies* disamping salah satu bahan makanan juga menambah nilai simpan untuk umbi talas karena umbi talas yang sudah dipanen mudah rusak, tidak dapat bertahan lama tanpa diolah.

Tepung talas cocok untuk membuat *cookies* karena berdasarkan hasil peneliti sebelumnya tepung talas dapat menggantikan fungsi tepung 100 %, yang berarti dapat menggantikan tepung terigu secara keseluruhan. *Cookies* memiliki tekstur yang rapuh dan ringan, dan mampu membentuk struktur yang dapat mempertahankan bentuk *cookies* (Hamidah, 2009: 116). Produk patiseri merupakan produk yang populer, juga merupakan jenis makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Produk patiseri dalam masyarakat dikenal

seperti roti manis, roti tawar, cookies, cake. Oleh sebab itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Cookies**”.

## **B. Tujuan Penelitian**

Bertitik tolak dari masalah dan perumusan masalah yang ada tujuan dari penelitian ini adalah: Menganalisis pengaruh substitusi tepung talas 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, rasa, dan tekstur *cookies*.

## **C. Metodologi Penelitian**

### **1. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni (*true experiment*), yaitu melakukan percobaan langsung tentang pengaruh substitusi tepung talas terhadap kualitas *cookies*.

### **2. Lokasi dan Jadwal Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2014 di Workshop Tata Boga, Jurusan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang.

### **3. Prosedur Penelitian**

#### **a. Tahap Persiapan**

**1) Bahan** : tepung terigu segitiga, tepung talas, margarin, *butter*, telur tepung maizena, susu bubuk dan garam.

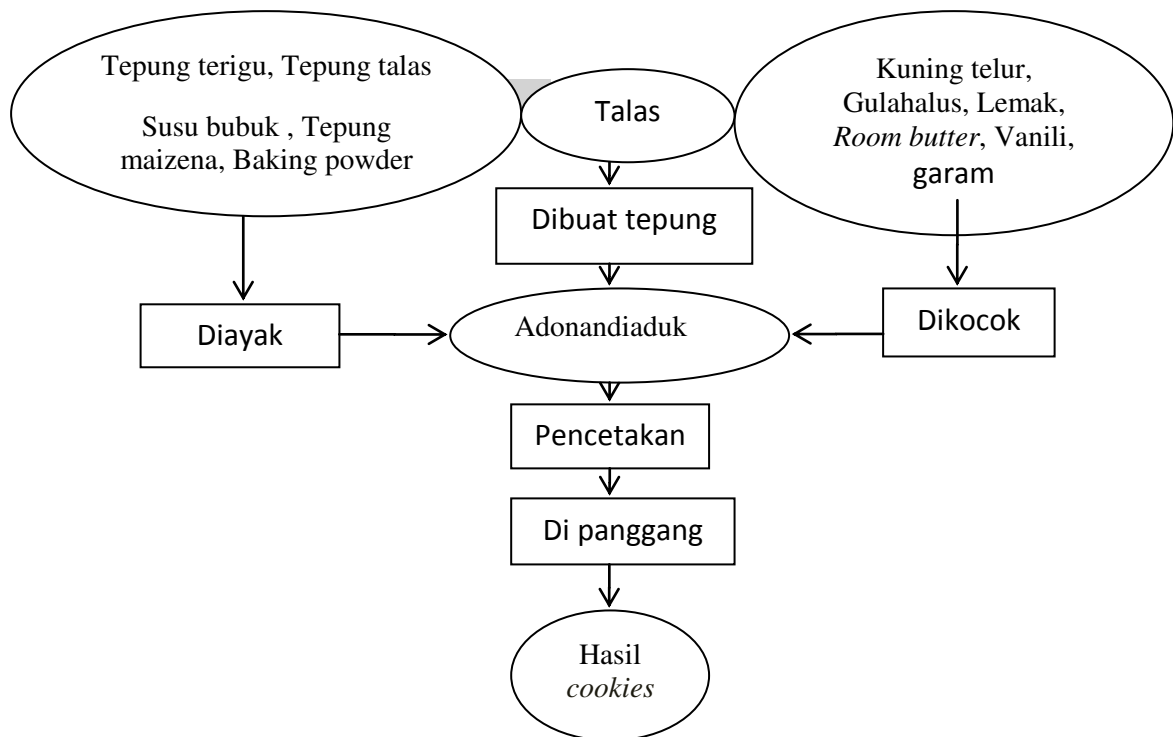
**2) Alat** : timbangan, gelas ukur, waskom *stainless steel*, ayakan, Piring kaleng, *rolling pin*, blender, mixer, loyang, spatula karet, cetakan *cookies* gas dan oven.

## b. Tahap Penelitian

Pada penelitian ini, resep standar yang digunakan adalah resep dari Dasmawati (1992 : 72)

Resep standar		Resep penelitian		
Bahan	Kontrol	Persentase		
		15%	30%	45%
Tepung terigu	400 gr	340 gr	280 gr	220 gr
Tepung talas	-	60 gr	120 gr	180 gr
Margarin	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr
Gula halus	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
Tepung maizena	25 gr	25 gr	25 gr	25 gr
Room butter	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
Kuning telur	2 butir	2 butir	2 butir	2 butir
Susu bubuk	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr
Garam	1 gr	1 gr	1 gr	1gr
Vanili	1gr	1 gr	1 gr	1gr

Adapun diagram alir pembuatan *cookies* yang disubstitusi dengan tepung talas, dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1.**  
**Diagram alir proses pembuatan *cookies* dengan substitusi tepung talas**

#### **d. Tahap Penilaian**

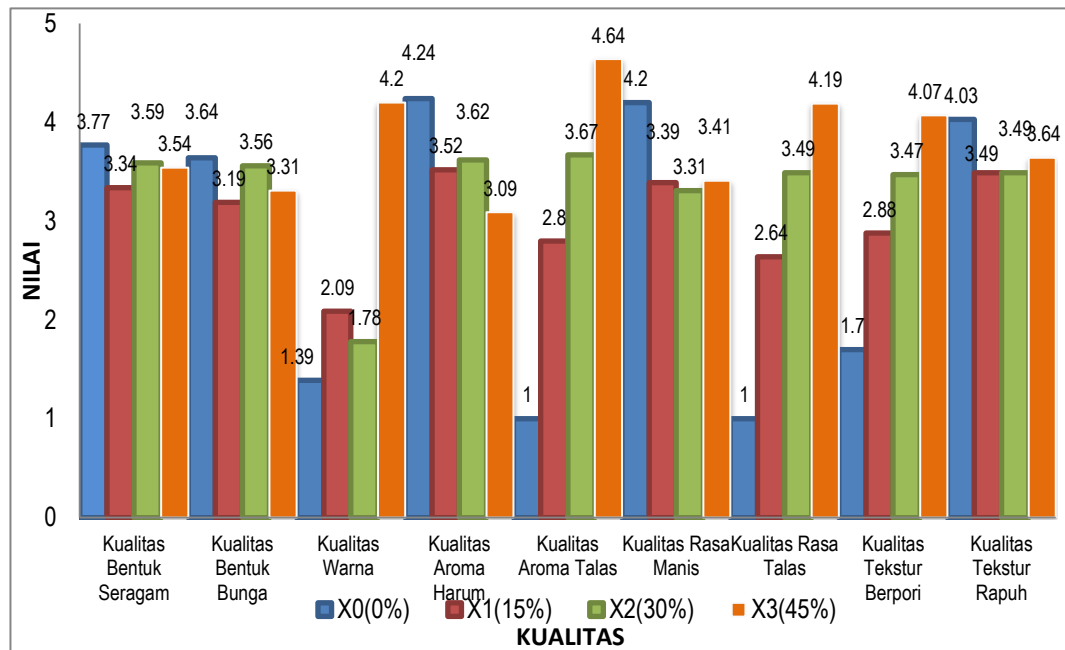
*Cookies* yang sudah matang didinginkan diletakkan dalam wadah yang telah diberikan kode sampel dan disajikan di meja panelis serta dilengkapi dengan format uji organoleptik, selanjutnya panelis memberikan penilaian terhadap *cookies* tanpa substitusi tepung talas dan *cookies* yang disubstitusikan tepung talas sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas *cookies* agar dapat terlihat perbedaan dari kriteria-kriteria yang telah tertulis pada lembaran informasi.



## D. Hasil dan Pembahasan

### 1. Hasil Penelitian

#### a. Deskripsi Data Kualitas *Cookies* dengan Substitusi Tepung Talas (0%, 15%, 30% dan 45%) Pada Uji Jenjang



**Gambar 2.**  
**Uji Jenjang Kualitas *Cookies***

Berdasarkan Gambar 2 di atas, dapat dijelaskan bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas bentuk *cookies*, pada kualitas bentuk seragam 0% ( $X_0$ ) adalah sangat seragam dan 15% ( $X_1$ ), 30% ( $X_2$ ) dan 45% ( $X_3$ ) adalah seragam. Pada kualitas bentuk bunga 0% ( $X_0$ ) adalah sangat berbentuk bunga, 15% ( $X_1$ ), cukup berbentuk bunga dan 30% ( $X_2$ ) dan 45% ( $X_3$ ) adalah berbentuk bunga. Pada kualitas warna kuning kecoklatan 0% ( $X_0$ ) adalah tidak berwarna kuning kecoklatan dan 15% ( $X_1$ ), 30% ( $X_2$ ) cukup berwarna kuning kecoklatan dan 45% ( $X_3$ ) adalah sangat berwarna kuning kecoklatan. Pada kualitas aroma harum 0% ( $X_0$ ) adalah sangat beraroma harum dan 15% ( $X_1$ ), 30% ( $X_2$ ) dan 45%

(X<sub>3</sub>) adalah beraroma harum. Pada kualitas aroma talas 0% (X<sub>0</sub>) adalah tidak beraroma talas dan 15% (X<sub>1</sub>), 30% (X<sub>2</sub>) cukup beraroma talas dan 45% (X<sub>3</sub>) adalah sangat beraroma talas. Pada kualitas rasa manis 0% (X<sub>0</sub>) adalah sangat manis dan 15% (X<sub>1</sub>), 30% (X<sub>2</sub>) dan 45% (X<sub>3</sub>) adalah manis. Pada kualitas rasa talas 0% (X<sub>0</sub>) adalah tidak rasa talas dan 15% (X<sub>1</sub>), 30% (X<sub>2</sub>) cukup berasa talas dan 45% (X<sub>3</sub>) adalah sangat berasa talas. Pada kualitas tekstur berpori 0% (X<sub>0</sub>) adalah kurang berpori dan 15% (X<sub>1</sub>), 30% (X<sub>2</sub>) cukup berpori dan 45% (X<sub>3</sub>) adalah sangat berpori. Pada kualitas tekstur rapuh 0% (X<sub>0</sub>) adalah sangat rapuh dan 15% (X<sub>1</sub>), 30% (X<sub>2</sub>), 45% (X<sub>3</sub>) adalah rapuh.

## **b. Uji Hipotesis**

### **a. H<sub>a</sub> Diterima**

Hasil uji statistik membuktikan bahwa H<sub>a</sub> diterima yang artinya terdapat pengaruh yang nyata pada substitusi tepung talas terhadap kualitas *cookies* pada uji jenjang yang meliputi kualitas bentuk (seragam), bentuk (bunga), warna kuning kecoklatan, aroma (harum), aroma (talas), rasa (manis), rasa (talas), tekstur (berpori) dan tekstur (rapuh) pada substitusi tepung talas.

### **b. H<sub>a</sub> Ditolak**

Hasil uji statistik membuktikan bahwa tidak ada H<sub>a</sub> ditolak pada substitusi tepung talas terhadap kualitas *cookies* pada uji jenjang karena semua perlakuan kualitas *cookies* berpengaruh nyata.

## 2. Pembahasan

### 1. Kualitas Bentuk *Cookies*

#### a. Kualitas Bentuk Seragam *Cookies* dengan Substitusi Tepung Talas (0%, 15%, 30%, dan 45%)

Hasil analisis ANAVA menunjukkan bahwa terdapat pengaruh serta perbedaan signifikan terhadap kualitas bentuk seragam dengan substitusi tepung talas. Keseragaman bentuk *cookies* X0 berbeda secara signifikan dengan X1, X2, X3 dimana rata-rata kualitas bentuk seragam *cookies* tertinggi berada pada X2 (3,59) dengan kategori bentuk seragam. Hal ini didukung oleh Fajriarningsih (2013:40) yang menyatakan bahwa:

“Bentuk seragam terjadi karena menggunakan *rolling pin* untuk menggiling adonan atau untuk menipiskan adonan sehingga dihasilkan adonan dengan ketebalan tertentu yang merata sehingga mudah dicetak dan diperoleh bentuk dan ketebalan yang sama”

Oleh karena itu bentuk seragam pada *cookies* disebabkan pembentukan oleh cetakan dan cara kerja juga mempengaruhi *cookies* serta proses penekanan yang dilakukan akan berpengaruh terhadap bentuk *cookies* tersebut.

#### b. Kualitas Bentuk Bunga *Cookies* dengan Substitusi Tepung Talas (0%, 15%, 30%, dan 45%)

Hasil analisis ANAVA menunjukkan bahwa terdapat pengaruh serta perbedaan signifikan terhadap kualitas bentuk bunga dengan substitusi tepung talas, X0 berbeda secara signifikan dengan X1, X2, X3 dimana rata-rata kualitas bentuk bunga *cookies* tertinggi

berada pada X2 (3,59) dengan kategori bentuk seragam dimana rata-rata kualitas bentuk bunga *cookies* tertinggi berada pada X2 (3,56) dengan kategori bentuk bunga. Menurut Fajarningsih (2013:40) “Untuk menghasilkan bentuk *cookies* yang bervariasi dan beragam bisa menggunakan aneka cetakan *cookies*. Makanan yang dibuat seharusnya dapat mengundang selera, hendaknya terdapat variasi bentuk, warna, aroma rasa dan tekstur. Cetakan berbentuk bunga merupakan salah satu cara untuk mengvariasikan bentuk kue kering talas.

Pemakaian bahan juga mempengaruhi bentuk bunga dari *cookies*, jadi sebelum membuat adonan, bahan terlebih dahulu ditimbang secara akurat karena semakin banyak lemak (margarin dan *butter*) dan cairan (kuning telur) yang ditambahkan kedalam adonan akan menjadikan adonan bertambah lunak, sehingga berpengaruh terhadap bentuk bunga semakin tidak seragam.

## **2. Kualitas Warna Kuning Kecoklatan *Cookies***

Hasil analisis ANAVA menunjukkan bahwa terdapat pengaruh serta perbedaan signifikan terhadap warna kuning kecoklatan dengan substitusi tepung talas, warna *cookies* X0 berbeda secara signifikan dengan X1, X2, X3 dimana rata-rata kualitas warna *cookies* tertinggi berada pada X3 (4,2) dengan kategori warna kuning kecoklatan. Warna 7 merupakan salah satu faktor penting dalam penentuan kualitas makanan. Warna yang dipakai dalam pembuatan *cookies* yaitu warna dari pemakaian bahan itu sendiri

karena dapat mempengaruhi warna kue kering, seperti pemakaian gula, telur, dan pemakaian tepung talas, karena hasil dari pengolahan tepung talas bewarna kecoklatan. Seperti yang didungkapkan Haryadi (1995:110) “Tepung umbi-umbian umumnya berwarna kecokelatan, hal ini disebabkan karena terjadi pencokelatan selama proses pembuatan tepung talas. Selanjutnya menurut Ismayani (2007:24) “*Cookies* biasanya menggunakan gula halus sebanyak 50-55% dari total lemak yang digunakan, karena gula halus memberi warna dan rasa pada akhir hasil *cookies*”.

### **3. Kualitas Aroma *Cookies***

#### **a. Kualitas Aroma Harum *Cookies***

Hasil analisis ANAVA menunjukkan bahwa terdapat pengaruh serta perbedaan signifikan terhadap kualitas aroma harum dengan substitusi tepung talas, X0 berbeda secara signifikan dengan X1, X2, X3 dimana rata-rata kualitas aroma harum *cookies* tertinggi berada pada X2 (3,62) dengan kategori aroma harum. Hal ini disebabkan oleh pensubstitusian tepung talas dalam jumlah yang berbeda setiap perlakuan. Aroma adalah bau harum yang dikeluarkan oleh suatu makanan. Aroma dapat didefinisikan sebagai sesuatu yang dapat diamati dengan indera pembau. Tingkat aroma yang digunakan pada pembuatan *cookies* dipengaruhi oleh penggunaan dan bahan seperti jumlah penggunaan gula, lemak (margarin), *butter*, telur dan bahan pemberi aroma (vanili).

Aroma khas dan bau harum yang dihasilkan dalam pembuatan *cookies* karena adanya penggunaan bahan dasar dari margarin dan *butter*. Menurut Ismayani (2007:23) “Penggunaan margarin dan *butter* dalam pembuatan *cookies* akan membuat *cookies* beraroma harum”.

**b. Kualitas Aroma Talas *Cookies***

Hasil analisis ANAVA menunjukkan bahwa terdapat pengaruh serta perbedaan signifikan terhadap kualitas aroma talas dengan substitusi tepung talas, X0 berbeda secara signifikan dengan X1, X2, X3 dimana rata-rata kualitas aroma talas *cookies* tertinggi berada pada X3 (4,64) dengan kategori aroma talas. Hal ini disebabkan tepung talas mempunyai karakteristik aroma gurih sehingga penggunaan presentase tepung talas yang banyak atau sedikit akan mempengaruhi terhadap aroma yang dihasilkan. Dengan demikian jumlah tepung talas berpengaruh terhadap aroma pada *cookies* pada pensubstitusian tepung talas dalam jumlah yang berbeda setiap perlakuan. Menurut Apriyani, dkk dalam Dola (2011:76) “Penambahan tepung talas dan lemak dalam adonan kue kering akan memberikan aroma yang baik karena talas memiliki pati yang sangat enak dan lezat”.

**4. Kualitas Rasa *Cookies***

**a. Kualitas Rasa Manis *Cookies***

Hasil analisis ANAVA menunjukkan bahwa terdapat pengaruh serta perbedaan signifikan terhadap kualitas rasa manis dengan substitusi tepung talas, X0 berbeda secara signifikan dengan X1, X2, X3 dimana

rata-rata kualitas rasa manis *cookies* tertinggi berada pada X3 (3,41) dengan kategori rasa manis. Rasa manis yang dimaksudkan untuk dihasilkan adalah rasa manis yang memiliki rasa tersendiri, yang dihasilkan dari penambahan gula kedalam adonan *cookies*. Menurut Suhardjito (2006:36) “Gula berfungsi sebagai bahan pemanis, aroma dan bahan pengawet”. Selanjutnya didukung oleh pendapat Faridah, dkk (2013:20) “Fungsi gula adalah sebagai pemberi rasa manis pada makanan”. Oleh karena itu penggunaan gula mengakibatkan pengaruh dari fungsi gula tersebut sebagai penambah rasa manis pada *cookies* tepung talas.

**b. Kualitas Rasa Talas *Cookies***

Hasil analisis ANAVA menunjukkan bahwa terdapat pengaruh serta perbedaan signifikan terhadap kualitas rasa talas dengan substitusi tepung talas, X0 berbeda secara signifikan dengan X1, X2, X3 dimana rata-rata kualitas rasa talas *cookies* tertinggi berada pada X3 (4,19) dengan kategori rasa talas. Rasa pada *cookies* muncul dari bahan-bahan yang digunakan seperti tepung, margarine, dan telur. Dalam penelitian ini penggunaan bahan-bahan untuk pembuatan *cookies* sama kecuali penggunaan tepung. Adanya rasa dari *cookies* hasil eksperimen disebabkan oleh penggunaan tepung talas. Semakin banyak menggunakan tepung talas dalam pensubsitusian *cookies*, semakin nyata dan terasa rasa talas pada kue kering. Menurut Apriyani, dkk dalam Dola (2011:73) Semakin banyak penambahan tepung talas maka uji

organoleptik rasa akan semakin meningkat. Hal ini karena persentase penggunaan antara tepung talas, dan tepung terigu yang seimbang sehingga berpengaruh dari rasa *cookies*.

## **5. Kualitas Tekstur *Cookies***

### **a. Kualitas Tekstur Berpori *Cookies***

Hasil analisis ANAVA menunjukkan bahwa terdapat pengaruh serta perbedaan signifikan terhadap tekstur berpori dengan substitusi tepung talas, X0 berbeda secara signifikan dengan X1, X2, X3 dimana rata-rata kualitas tekstur berpori *cookies* tertinggi berada pada X3 (4,07) dengan kategori tekstur berpori. Hal ini terjadi karena adanya penggunaan margarin dan telur. Menurut Ismayani (2007:23) “Penggunaan margarin yang lebih banyak dalam pembuatan *cookies* akan memberikan tekstur yang kokoh dan berongga”.

### **b. Kualitas Tekstur Rapuh *Cookies***

Hasil analisis ANAVA menunjukkan bahwa terdapat pengaruh serta perbedaan signifikan terhadap tekstur rapuh dengan substitusi tepung talas, X0 berbeda secara signifikan dengan X1, X2, X3 dimana rata-rata kualitas tekstur berpori kue kering tertinggi berada pada X3 (3,64) dengan kategori tekstur rapuh. *Cookies* yang disubstitusi dengan tepung talas ini akan menghasilkan tekstur yang berbeda dari kue kering biasanya, karena dipengaruhi oleh pemakaian tepung, dan lemak (margarin dan *butter*). Menurut Ismayani (2007:23) “Penggunaan lemak dalam adonan *cookies* akan membuat *cookies* lebih rapuh dan renyah”.



Selanjutnya didukung oleh Sutomo dalam Izza (2013:28) “Sedangkan pada *cookies* diharapkan menghasilkan tekstur yang renyah dan rapuh”.

## **E. Kesimpulan dan Saran**

### **1. Kesimpulan**

Hasil uji statistik membuktikan bahwa  $H_a$  diterima yang artinya terdapat pengaruh yang nyata pada substitusi tepung talas terhadap kualitas bentuk (seragam), bentuk (bunga), warna kuning kecoklatan, aroma (harum), aroma (talas), rasa (manis), rasa (talas), tekstur (berpori) dan tekstur (rapuh) pada substitusi tepung talas, serta  $H_a$  ditolak pada substitusi tepung talas terhadap kualitas *cookies* pada uji jenjang karena semua perlakuan kualitas *cookies* berpengaruh nyata.

### **2. Saran**

Setelah melakukan penelitian ini peneliti dapat memberikan sumbangan saran bagi pihak-pihak terkait dalam bidang Tata Boga, yaitu: Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, sebaiknya menggunakan tepung talas sebanyak 15% dalam pembuatan *cookies*, karena apabila lebih akan membuat rasa gatal, dan berwarna cokelat kusam dan mengingit tanaman talas mengandung asam perusi (asam biru) dan kalsium oksalat yang menyebabkan rasa gatal pada talas maka disarankan untuk pembuatan tepung talas sebaiknya setelah dicuci bersih direndam dengan garam kemudian langsung dikukus, agar hasil dari tepung talas berwarna bersih dan mengurangi rasa gatal.

**Catatan:** Artikel ini disusun berdasarkan skripsi penulis dengan Pembimbing I Dra. Wirnelis, Syarif M.Pd. dan Pembimbing II Rahmi Holinesti, STP,M.Si.

### Daftar Pustaka

- Almatsir. S. 2003. *Prinsip-Prinsip Ilmu dan Gizi*. Jakarta: Erlangga.
- Apriani, R. N., Styadjit, dan Arpah, M. 2011. *Karakterisasi Empat Jenis Umbi Talas Varian Mentega, Hijau, Semir, Dan Beneng Serta Tepung Yang Dihasilkan Dari Keempat Varian Umbi Talas J. Sci. Rsch., (online).1(1), (<http://jurnaldanmajalah.wordpress.com/2011/01/04/6/?blogsubconfirmingsubscribe-blog>), diakses pada tanggal 25 desember 2014.*
- Neneng, D. 1992. *The Teaching Learning Package for patisserie Program*. Bandung: SMKKN Suka Bumi
- Hamidah, S. dan Purwati, S. 2009. *Patiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Haryadi. 1995. *Teknologi Pengolahan Pati. Fakultas teknologi Pertanian*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hernawati, F.2013. Skripsi. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang dan Talas Belitung Terhadap Kualitas Cookies*. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Sufi, S.Y. 2009. *Sukses Bisnis Roti*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta : Kriya Pustaka.
- Yeni, I. 2007. *Tip Anti Gagal Bikin Kue*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.