

SKRIPSI

SUBSTITUSI TEPUNG TONGKOL JAGUNG DALAM PEMBUATAN COOKIES

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Hasil Pertanian Pada Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Kristen Artha Wacana Kupang**



OLEH :

**ARDON MELKISEDEK LILONG
20510011**

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA KUPANG

2025

SKRIPSI

SUBSTITUSI TEPUNG TONGKOL JAGUNG DALAM PEMBUATAN COOKIES

Dipersembahkan dan Disusun oleh:

ARDON MELKISEDEK LILONG

NIM. 20510011

Telah di Pertahankan di Depan Dewan Penguji
Pada Hari Rabu, 06 Agustus 2025

Pembimbing I



Ir. I. DEWA A. A. R. R. ADI, MP
NUPTK. 9949740641230072

Pembimbing II



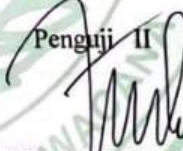
Ir. ANDREAS I. Medah, MP
NUPTK. 1256742643130073

Penguji I



REGINA L. M. BANOET, SP,MP.
NUPTK. 7544752653230173

Penguji II



Ir. ZET MALELAK, M.Si
NUPTK. 4751741642130062

Skripsi ini Telah Diterima Sebagai salah satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian UKAW

Dr. CESYRETH MENDASIONIS, STP., M.Si
NUPTK. 0136752230133



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa karna atas berkat dan perlindungannya penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Substitusi tepung tongkol jagung dalam pembuatan cookies”. terselesaikannya skripsi ini juga tidak terlepas dari bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karna itu, melalui kesempatan ini penulis dengan segala kerendahan hati dan rasa hormat untuk mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Rektor Universitas Kristen Artha Wacana Kupang Prof. Dr. Ir. Godlief F. Neonufa, MT.
2. Dekan Fakultas Teknologi Pertanian UKAW, Dr. Lesybeth M. Nubatonis. STP, MSi bersama seluruh staf Dosen dan kariawan.
3. Ibu Ir. Idewa Agung Ayu Ratih Ratna Adi, MP. Selaku pembimbing satu dan Bapak Andreas Isahak Medah, MP . Selaku pembimbing dua yang selama ini membimbing, mengarahkan dan memotivasi kepada penulis.
4. Ibu Gabriela Elysia Hetharia, SP, MSc.Selaku ketua program Studi Teknologi Hasil Pertanian yang selalu memberi motivasi sebagai penulis.
5. Bapak Ir. Zet Malelak, MSi. Selaku Dosen Penasihat Akademik (PA) yang membantu memotivasi penulis.
6. Ibu Regina Ilse Marcelina Banoet, SP.,MP. Selaku penguji satu dan Bapak Ir.Zet Malelak, M.Si. selaku penguji dua yang telah memberikan masukan kepada penulis pada saat seminar.
7. Kepada Orang Tua tercinta Bapak tersayang (Ibrahim Lilong) dan Mama tercinta (Aganes muday) yang selalu mendoakan dan memberikan semangat yang sangat luar biasa kepada penulis.
8. Teman-teman seperjuangan Program Studi Teknologi Hasil Pertanian angkatan 2020. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini jauh dari kesempurnaan oleh karena itu segala kritik dan saran dari berbagai pihak guna menyempurnakan skripsi ini penulis terima dengan lapang dada.

Kupang,13 juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL.....	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS SKRIPSI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
<i>MOTTO</i>.....	v
PERSEMBAHAN	vi
BIODATA PENULIS	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar belakang	1
1.2. Rumusan masalah.....	3
1.3. Tujuan.....	3
1.4. Manfaat penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Cookies	4
2.2. Tongkol jagung	4
2.3. Tepung tongkol jagung	4
2.4. Tepung terigu.....	5
2.5. Substitusi	8
2.6. Bahan pembuatan cookies.....	9
2.6.1. Telur	9
2.6.2. Gula.....	9
2.6.3. Baking powder	10
2.6.4. Garam.....	10
2.6.5. Margarin.....	10
2.6.6. Susu	11
2.6.7. Vanili.....	11

2.6.8. Pewarna makanan	11
2.7. Penelitian Terdahulu	11
2.8 Hipotesis.....	13
BAB III METODE PENELITIAN.....	14
3.1 Waktu dan tempat penelitian	14
3.2 Alat dan bahan	14
3.3 Metode penelitian.....	14
3.4 Metode analisis data.....	14
3.5 Prosedur penelitian	15
3.6 Variabel yang diamati.....	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1. Warna Cookies.....	19
4.2. Aroma cookies	21
4.3. Rasa Cookies	23
4.4. Tekstur Cookies	24
BAB V PENUTUP	27
5.1. Kesimpulan	27
5.2. Saran	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28
LAMPIRAN.....	30