

**ANALISIS PENGGUNAAN BAHAN PANGAN LOKAL UMBI-UMBIAN PADA
PEMBUATAN *COOKIES***

Khiva Lulu¹, Mubasyiroh¹, Ika Wahyu Kusuma Wati², Rina Setyaningsih³

Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa

E- mail : khivalulu22@gmail.com

INFO ARTIKEL

Sejarah Artikel

Diterima:

2 September 2024;

Diperbaiki:

10 November 2024;

Diterima:

1 Desember 2024

Tersedia daring:

21 Desember 2024.

Kata Kunci:

Bahan Pangan Lokal,

Cookies,

Umbi-umbian

ABSTRAK

Salah satu upaya untuk meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian, agar tetap dikonsumsi dan digunakan sebagai bahan baku pada pembuatan *cookies*. Tujuan penelitian untuk mengetahui penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies*, dan bagaimana penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* dilihat dari indikator pengetahuan, sikap dan praktik. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Sampel dalam penelitian ini menggunakan sampel jenuh, dimana semua populasi dalam penelitian ini dijadikan sampel. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif. Uji validitas menggunakan rumus korelasi *Product Moment* dengan hasil semua instrument dinyatakan valid dan uji reliabelitas dengan rumus *Alpha Cronbach's* diperoleh hasil 0,913 dinyatakan reliabel. Hasil penelitian diperoleh bahwa: Penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* secara keseluruhan menunjukkan hasil 80,95% menggunakan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* saat praktik boga. Pengetahuan penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* menunjukkan 61,90%, mahasiswa kurang memahami pengetahuan umbi-umbian khususnya dalam hal gizi dan manfaat bahan pangan lokal umbi-umbian. Sikap penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuata *cookies* menunjukkan 85,71%, mahasiswa cukup baik dalam memilih bahan pangan lokal umbi-umbian yang akan digunakan dalam pengolahan *cookies*. Mahasiswa juga mampu memilih umbi-umbian dilihat dari warna, bentuk, tekstur, dan aroma umbi-umbian. Praktik penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* menunjukkan 80,95%, mahasiswa cukup baik dalam mengolah bahan pangan lokal umbi-umbian menjadi produk *cookies* yang baik dengan kreatif dan inovatif.

ABSTRACT

One effort is to increase the use of local tuber food ingredients, so that they are still consumed and used as raw materials for making cookies. The aim of the research is to determine the use of local tuber food ingredients in making cookies, and how the use of local tuber food ingredients in making cookies is seen from indicators of knowledge, attitudes and practices. This research is quantitative descriptive. The sample in this study used a saturated sample, where all the population in this study was sampled. The data analysis technique uses descriptive analysis. The validity test used the Product Moment correlation formula with the results of all instruments being declared valid and the reliability test using Cronbach's Alpha formula obtained a result of 0.913 which was declared reliable. The research results showed that: The use of local tuber food ingredients in making cookies overall showed 80.95% results using local tuber food ingredients in making

cookies during culinary practices. Knowledge of the use of local tuber food ingredients in making cookies showed 61.90%, students did not understand the knowledge of tubers, especially in terms of nutrition and benefits of local tuber food ingredients. The attitude towards using local tuber food ingredients in making cookies showed that 85.71% of students were quite good at choosing local tuber food ingredients that would be used in processing cookies. Students are also able to choose tubers based on their color, shape, texture and aroma. The practice of using local tuber food ingredients in making cookies showed 80.95%, students were quite good at processing local tuber food ingredients into good cookie products creatively and innovatively.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara dengan penghasil bahan pangan lokal yang melimpah. Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati, yang diolah maupun yang tidak diolah sebagai makanan dan minuman, bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang dapat digunakan pada proses pengolahan [1]. Pangan lokal adalah sumber pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat [2]. Sumber pangan lokal di Indonesia sangat beragam. Jenis tanaman pangan dikelompokkan menjadi 4 kelompok bahan pangan lokal, yaitu serealia, polong-polongan, umbi-umbian, dan buah yang dimanfaatkan sebagai bahan makanan pokok [3]. Pangan lokal yang mudah dilestarikan dan diolah adalah umbi-umbian. Umbi-umbian merupakan tanaman pangan yang cukup penting dan menjadi sumber karbohidrat terutama penghasil pati [4]. Umbi-umbian juga merupakan salah satu jenis pangan sumber karbohidrat yang dapat dijadikan alternatif pengganti beras. Dahulu pangan lokal umbi-umbian masih sering dikonsumsi, baik diolah menjadi sebuah makanan atau hanya sekedar direbus. Pangan lokal umbi-umbian sering diolah menjadi makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan wujud upaya manusia dalam mengembangkan bahan pangan lokal disekitarnya menjadi makanan yang siap dikonsumsi untuk keberlanjutan kehidupan berikutnya [5]. Makanan dan minuman tradisional di DIY sebanyak 245 jenis yang terdiri dari 51 jenis makanan utama, 105 jenis kudapan, dan 14 jenis minuman [6]. Adapun jenis makanan tradisional yang berbahan dasar pangan lokal yaitu, tiwul, jenang garut, growol, gethuk, dan lain sebagainya.

Seiring berkembangnya zaman, bahan pangan lokal khususnya umbi-umbian perlahan mulai diolah dan dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai gizi dan kualitas yang baik. Pengetahuan dan kreativitas yang dimiliki oleh kaum muda khususnya mahasiswa bidang keahlian tata boga harus terus dikembangkan, agar tetap dapat menginovasikan bahan pangan lokal menjadi sebuah produk yang lebih sehat. Pangan lokal berupa tepung dapat menjadi alternatif untuk mengganti tepung terigu yang mengandung gluten. Konsumsi gluten yang berlebihan dapat menyebabkan terjadinya penyakit *celiac* yang mengakibatkan peradangan, gangguan dalam penyerapan zat gizi, merusak permukaan usus dan mengganggu kekebalan tubuh [7]. Tepung pangan lokal dapat meningkatkan nilai gizi yang tidak terdapat pada tepung terigu, selain itu tepung pangan lokal memiliki ciri khas tersendiri pada olahan yang dihasilkan. Tepung pangan lokal sangat beragam, mulai dari tepung pangan lokal serealia, kacang-kacangan,

buah-buahan, dan umbi-umbian. Tepung pangan lokal umbi-umbian merupakan salah satu tepung bahan pangan lokal yang terbilang mudah pada saat pengolahannya, karena tepung umbi-umbian tidak mengandung gluten. Adapun olahan yang dapat diinovasikan dengan tepung pangan lokal umbi-umbian adalah *cookies*, tidak hanya tepung pangan lokal umbi-umbian yang dapat digunakan dalam pembuatan *cookies*, tetapi umbi-umbian segar juga dapat digunakan pada pengolahannya.

Cookies merupakan makanan ringan yang terbuat dari adonan lunak yang mengandung lemak tinggi yang apabila dipatahkan penampang teksturnya renyah dan padat [8]. *Cookies* merupakan makanan ringan yang dikenal oleh semua golongan usia, *cookies* banyak dijumpai saat hari raya Idul Fitri. Jenis *cookies* yang ada di Indonesia sangat beragam, contohnya saja nastar, semprit, *choco chips*, *cornflakes*, dan lain sebagainya. Bahan pembuatan *cookies* dibagi menjadi dua, yaitu bahan pembentuk meliputi tepung terigu, susu, dan putih telur, sedangkan bahan pendukung yaitu gula, *shortening*, bahan pengembang, dan kuning telur [9]. Pemanfaatan bahan pangan lokal umbi-umbian sebagai bahan dasar pembuatan *cookies* banyak dilakukan dan terus dikembangkan. Produk *cookies* sekarang sudah mengalami banyak variasi campuran bahan baku atau menggantinya dengan bahan baku bahan pangan lokal umbi-umbian dengan berbagai macam tujuan, salah satunya adalah untuk meningkatkan nilai gizi dari *cookies* tersebut. *Cookies* dengan menginovasikan bahan pangan lokal akan mencetuskan ide-ide baru yang berkemungkinan akan meningkatkan nilai harga jual dan juga meningkatkan minat konsumsi terhadap produk-produk berbahan dasar bahan pangan lokal umbi-umbian khususnya produk *cookies*.

METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif yang dilakukan dengan metode survei. Survei bertujuan untuk mengumpulkan data mahasiswa yang sudah menempuh mata kuliah karya cipta di Prodi PVKK UST. Penelitian dilaksanakan di Prodi PVKK FKIP UST Yogyakarta. Subjek dalam penelitian ini adalah mahasiswa Prodi PVKK konsentrasi Tata Boga. Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Prodi PVKK semester 8 yang sudah mengikuti pagelaran karya cipta pada tahun 2023, dengan jumlah 21 responden. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini dilakukan dengan teknik sampel jenuh, artinya semua anggota populasi dijadikan sebagai sampel dalam penelitian.

Pengumpulan data merupakan teknik atau cara yang dapat digunakan untuk mengumpulkan data [10]. Teknik pengumpulan data menggunakan angket. Angket digunakan untuk memperoleh data tentang penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* yang dilakukan mahasiswa dalam praktik boga. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini berisi pertanyaan-pertanyaan atau pernyataan yang telah ditentukan jawabannya berupa 4 (empat) pilihan jawaban dengan rentang skor 1 – 4. Skor yang diperoleh tersebut akan dijadikan data dalam penelitian. Instrumen diujikan kepada 30 orang untuk menguji validitas dan reliabilitas. Analisis butir soal dilakukan dengan mengkorelasikan tiap skor butir dan skor total menggunakan analisis Korelasi *Product*

Moment, sedangkan uji reliabilitas menggunakan *Alpha Cronbach's*. Kisi-kisi instrument dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen

Variabel	Konsep Pengukuran	Indikator	Jumlah Soal	No. Soal
Penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan <i>Cookies</i> .	Mengukur tinggi rendahnya penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian dalam pembuatan <i>Cookies</i> .	Pengetahuan	9	1,2,3,4,5,6,7,8,9
		Sikap	7	10,11,12,13,14,15,16
		Praktik	8	17,18,19,20,21,22,23,24

Hasil uji validitas instrument penelitian menunjukkan bahwa dari 24 butir soal yang diujikan diperoleh 24 butir soal valid. Hasil uji reliabilitas instrument penelitian dengan menggunakan rumus koefisien *Alpha Cronbach's* diperoleh hasil 0,913. Hasil tersebut melebihi r tabel 0,361, angka tersebut menunjukkan angka reliabilitas yang sangat kuat dan data hasil angket dapat dipercaya dan layak untuk digunakan.

Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis deskriptif. Analisis deskriptif dalam penelitian ini menghitung *mean* (M), *median* (Me), *modus* (Mo), dan *standar deviasi* (Sd). Teknik analisis data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan persentase, data yang diperoleh bersifat kuantitatif berupa angka-angka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Data yang diperoleh dari angket kemudian dianalisis menggunakan statistik deskriptif. Deskripsi data merupakan gambaran hasil penelitian variabel penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil pengukuran penggunaan bahan pangan lokal pada pembuatan *cookies* dapat dilihat pada tabel 2 berikut.

Tabel 2. Data Penggunaan Bahan Pangan Lokal Umbi-umbian Pada Pembuatan *Cookies*

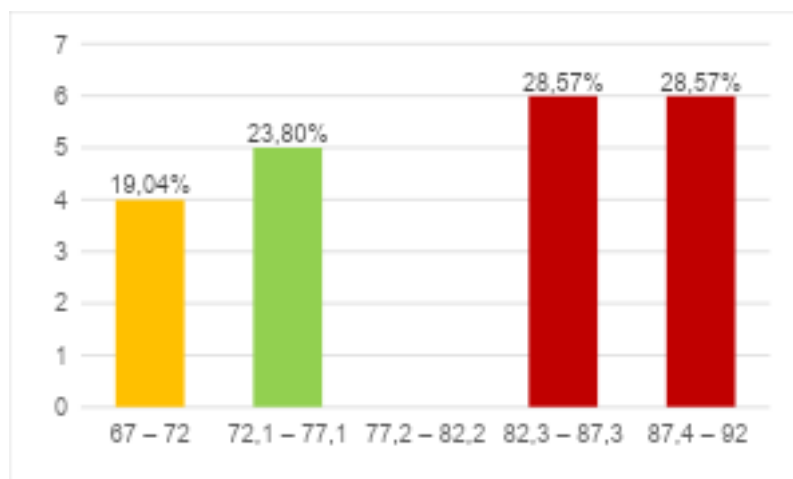
Variabel/Indikator	Skor Observasi						Skor Ideal			
	Skor Max	Skor Min	Mean	StDe v	Med	Mo	Skor Max	Skor Min	Mean	StDe v
Penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian	92	67	81,09	8,25	84	84	96	24	60	50,91

n pada pembuatan cookies.											
Indikator pengetahuan	36	23	30,04	3,86	32	33	36	9	22,5	19,09	
Indikator sikap	28	19	24,23	2,87	24	27	28	7	12,5	7,78	
Indikator praktik	31	22	26,76	2,34	27	28	32	8	20	16,97	

Berdasarkan tabel 2, secara keseluruhan aspek penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* hasil skor penelitian akan digunakan untuk menghitung kategori penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* yang dilakukan oleh mahasiswa semester 8 PVKK FKIP UST pada praktik boga. Frekuensi data dapat dilihat melalui tabel frekuensi dengan menghitung jumlah kelas menggunakan rumus *Sturges*. Hasil distribusi frekuensi dapat dilihat pada tabel 3 berikut.

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Penggunaan Bahan Pangan Lokal Pada Pembuatan *Cookies*

No	Kelas	Frekuensi	Relatif (%)
1	67,0 – 72,0	4	19,04%
2	72,1 – 77,1	5	23,80%
3	77,2 – 82,2	0	0,00%
4	82,3 – 87,3	6	28,57%
5	87,4 – 92,0	6	28,57%
Total		21	100%



Rangkuman distribusi frekuensi penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* digambarkan melalui histogram pada gambar 1 berikut.

Gambar 1. Histogram Distribusi Frekuensi Penggunaan Bahan Pangan Lokal Umbi-Umbian Pada Pembuatan *Cookies*

Hasil kategori data penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* dapat dilihat pada tabel 4 berikut.

Tabel 4. Kategori Variabel Penggunaan Bahan Pangan Lokal Umbi-Umbian Pada Pembuatan *Cookies*

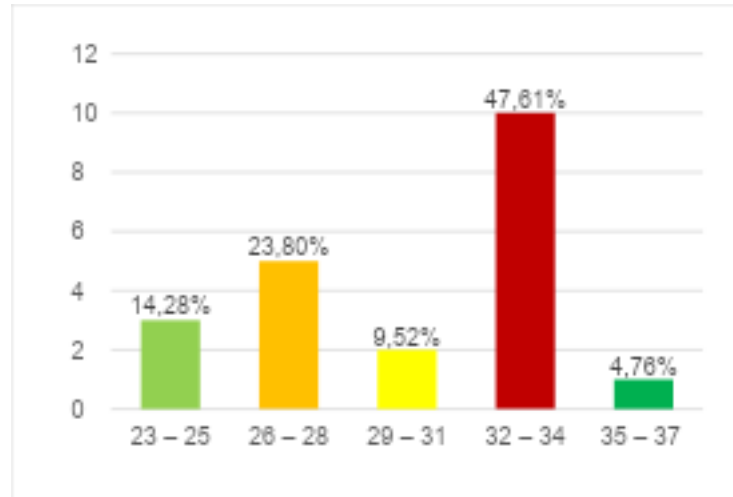
No	Kategori	Interval Skor	Frekuensi	Relatif (%)
1	Sedang	48,1 – 72	4	19,04%
2	Tinggi	72,1 – 96	17	80,95%
Total			21	100%

Berdasarkan tabel 4 kategori menjelaskan bahwa 4 responden dalam kategori sedang dengan relatif 19,04%, dan 17 responden dalam kategori tinggi dengan relatif 80,95%. Berdasarkan analisis data tersebut, dapat dijelaskan bahwa penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* dalam kategori tinggi dengan relatif 80,95%. Hal tersebut menunjukkan bahwa mahasiswa menyatakan 80,95% sudah maksimal dalam penggunaan bahan pangan lokal pada pembuatan *cookies*. Mahasiswa dalam penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian mampu menerapkan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* dan dapat terus menggunakan umbi-umbian sebagai bahan baku pembuatan *cookies* serta dapat tetap melestarikan bahan pangan lokal umbi-umbian. Penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian terutama dalam bentuk tepung cukup luas dan fleksibel, karena dapat di campur dengan tepung-tepungan jenis lain ataupun bahan lainnya [11]. Peran pengetahuan, keterampilan, dan sikap dalam meningkatkan kinerja dan pemikiran kritis dalam berbagai konteks termasuk ketahanan pangan [12].

Penggunaan bahan pangan lokal pada pembuatan *cookies* terdiri dari 3 indikator yaitu pengetahuan, sikap, dan praktik. Hasil distribusi dan frekuensi dari ketiga indikator penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* dijelaskan sebagai berikut.

Pengetahuan penggunaan bahan pangan lokal pada pembuatan *cookies*

Aspek penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies terdiri dari 9 item dengan 4 pilihan jawaban untuk hasil analisis deskriptif pengetahuan penggunaan pangan lokal. Frekuensi data pada aspek pengetahuan penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies dapat dilihat pada tabel frekuensi berikut



ini:
Tabel 5.
Data

Distribusi Frekuensi Pengetahuan Penggunaan Bahan Pangan Lokal Umbi-umbian Pada Pembuatan *Cookies*

No	Kelas	Frekuensi	Relatif (%)
1	23 – 25	3	14,28%
2	26 – 28	5	23,80%
3	29 – 31	2	9,52%
4	32 – 34	10	47,61%
5	35 – 37	1	4,76%
Total		21	100%

Berdasarkan tabel 5 data distribusi frekuensi pengetahuan penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* memiliki frekuensi tertinggi yaitu 10 responden pada interval 32 – 34 dengan frekuensi relatif 47,61%. Hasil distribusi frekuensi pengetahuan penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* dapat dilihat pada gambar 2 berikut.

Gambar 2. Histogram Pengetahuan Penggunaan Bahan Pangan Lokal Umbi-Umbian Pada Pembuatan Cookies

Hasil kategori pengetahuan penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies dapat dilihat pada tabel 6 berikut.

Tabel 6. Kategori Indikator Pengetahuan

No	Kategori	Interval	Frekuensi	Relatif (%)
1	Sedang	18,1 – 27	8	38,09%
2	Tinggi	27,1 – 36	13	61,90%
Total			21	100%

Berdasarkan analisis, diketahui bahwa 8 responden dalam kategori sedang pada interval 18,1 – 27 dengan frekuensi relatif 38,09%, dan 13 responden dalam kategori tinggi pada interval 27,1 – 36 dengan frekuensi relatif 61,90%. Berdasarkan analisis data di atas, dapat dijelaskan bahwa dalam indikator pengetahuan memiliki kecenderungan dalam kategori tinggi dengan frekuensi relatif 61,90%. Mahasiswa dalam pengetahuan penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies masih kurang memahami pengetahuan yang harus dipahami dalam penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian, khususnya pada zat gizi dan manfaat yang terkandung dalam umbi-umbian. Pengetahuan yang dimiliki dalam pemilihan dan pengolahan umbi-umbian perlu dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi pada cookies, sehingga dapat menjadi cookies dengan sumber vitamin dan protein [13].

Sikap penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies

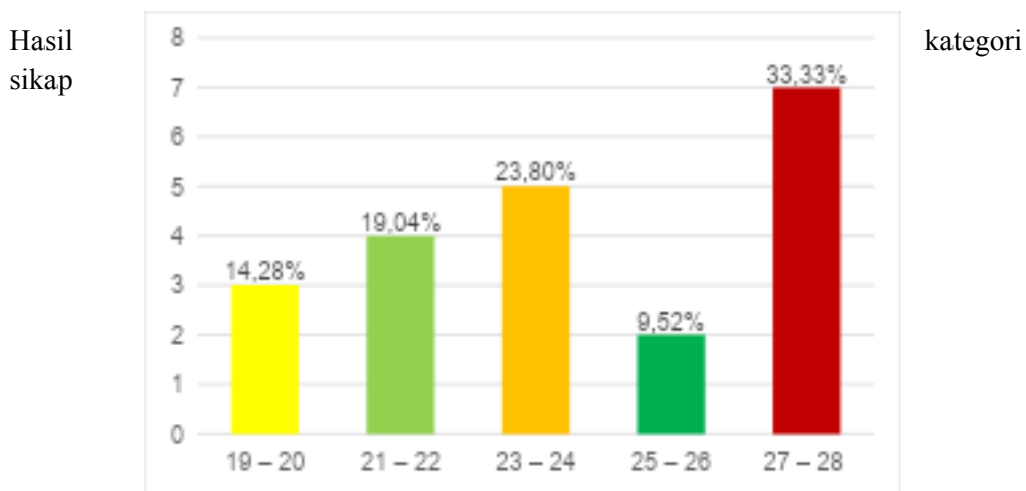
Aspek sikap penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies terdiri dari 7 item pernyataan penilaian dengan 4 pilihan jawaban untuk hasil analisis deskriptif sikap penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian. Frekuensi data pada aspek sikap penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies dapat dilihat pada tabel frekuensi berikut.

Tabel 7. Data Distribusi Frekuensi Sikap

No	Kelas	Frekuensi	Relative (%)
1	19 – 20	3	14,28%
2	21 – 22	4	19,04%
3	23 – 24	5	23,80%
4	25 – 26	2	9,52%
5	27 – 28	7	33,33%
Total		21	100%

Berdasarkan tabel 7 data distribusi frekuensi sikap penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies memiliki frekuensi tertinggi 7 pada interval 27 – 28 dengan frekuensi relatif 33,33%. Hasil distribusi indikator sikap dapat dilihat melalui histogram pada gambar 3 berikut.

Gambar 3. Histogram Sikap Penggunaan Bahan Pangan Lokal Umbi-umbian Pada Pembuatan Cookies



penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* dapat dilihat pada tabel 8 berikut.

Tabel 8. Hasil Kategori Indikator Sikap

No	Kategori	Interval	Frekuensi	Relatif (%)
1	Sedang	14, 1 – 21	3	14,28%
2	Tinggi	21,1 – 28	18	85,71%
Total			21	100%

Berdasarkan analisis diketahui bahwa 3 responden dalam kategori sedang pada interval 14,1 – 21 dengan frekuensi relatif 14,28%, dan 18 responden dalam kategori tinggi pada interval 21,1 – 28 dengan frekuensi relatif 85,71%. Berdasarkan analisis data di atas, dapat dijelaskan bahwa dalam indikator sikap memiliki kecenderungan dalam kategori tinggi dengan frekuensi relatif 85,71%. Mahasiswa dalam hal sikap penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan *cookies* cukup baik. Mahasiswa mampu memilih bahan pangan lokal umbi-umbian yang akan digunakan dalam pengolahan *cookies*. Mahasiswa juga mampu memilih umbi-umbian di lihat dari

segi warna, bentuk, tekstur, dan aroma yang dimiliki oleh bahan pangan lokal umbi-umbian. Sikap dalam pemilihan bahan pangan lokal umbi-umbian untuk menghasilkan produk *cookies* dengan kualitas yang baik. Sikap yang dimiliki mahasiswa dalam penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian yang dilakukan dalam bentuk mengurangi jumlah impor gandum yaitu dengan menggantikan tepung terigu dengan tepung yang bahan bakunya selain gandum, seperti bahan lokal sereal, kacang-kacangan, umbi-umbian, dan buah-buahan [14].

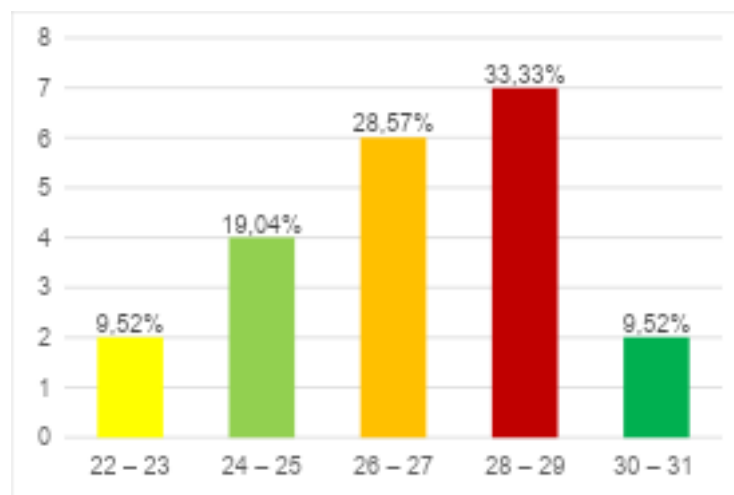
Praktik penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies

Aspek praktik penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies terdiri dari 8 item pernyataan penilaian dengan 4 pilihan jawaban untuk hasil analisis deskriptif praktik penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian. Frekuensi data pada aspek praktik penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies dapat dilihat pada tabel frekuensi berikut.

Tabel 9. Data Distribusi Frekuensi Praktik

No	Kelas	Frekuensi	Relatif (%)
1	22 – 23	2	9,52%
2	24 – 25	4	19,04%
3	26 – 27	6	28,57%
4	28 – 29	7	33,33%
5	30 – 31	2	9,52%
Total		21	100%

Berdasarkan tabel 9 data distribusi frekuensi pada indikator praktik penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies memiliki frekuensi tertinggi 7 pada interval 28 – 29 dengan frekuensi relatif 33,33%. Hasil distribusi indikator praktik dapat dilihat melalui histogram pada gambar 4 berikut.



Gambar

4.

Histogram

Praktik Penggunaan Bahan Pangan Lokal Umbi-umbian Pada Pembuatan Cookies

Hasil kategori praktik penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies dapat dilihat pada tabel 10 berikut.

Tabel 10. Hasil Kategori Indikator Praktik

No	Kategori	Interval	Frekuensi	Relatif (%)
1	Sedang	16,1 – 24	4	19,04%
2	Tinggi	24,1 – 32	17	80,95%
Total			21	100%

Berdasarkan analisis diketahui bahwa 4 responden dalam kategori sedang pada interval 16,1 – 24 dengan frekuensi relatif 19,04%, dan 17 responden dalam kategori tinggi pada interval 24,1 – 32 dengan frekuensi relatif 80,95%. Berdasarkan analisis data diatas dapat disimpulkan bahwa indikator praktik memiliki kecenderungan dalam kategori tinggi dengan frekuensi relatif 80,95%. Mahasiswa dalam praktik penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies cukup baik. Mahasiswa dapat mengolah bahan pangan lokal umbi-umbian menjadi cookies dengan kreatif dan inovatif. Penggunaan tepung komposit berbahan dasar pangan lokal mampu meningkatkan kualitas *cookies*, dan dapat menunjukkan penggunaan bahan pangan lokal lebih sehat dan alami [15].

KESIMPULAN

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah dirumuskan, maka hasil penelitian diperoleh bahwa: Penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies secara keseluruhan menunjukkan hasil 80,95% menggunakan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies saat praktik boga. Pengetahuan penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies menunjukkan 61,90%, mahasiswa kurang memahami pengetahuan umbi-umbian khususnya dalam hal gizi dan manfaat bahan pangan lokal umbi-umbian. Sikap penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuata cookies menunjukkan 85,71%, mahasiswa cukup baik dalam memilih bahan pangan lokal umbi-umbian yang akan digunakan dalam pengolahan cookies. Mahasiswa juga mampu memilih umbi-umbian dilihat dari warna, bentuk, tekstur, dan aroma umbi-umbian. Praktik penggunaan bahan pangan lokal umbi-umbian pada pembuatan cookies menunjukkan 80,95%, mahasiswa cukup baik dalam mengolah bahan pangan lokal umbi-umbian menjadi produk cookies yang baik dengan kreatif dan inovatif.

REFERENSI

- [1] *Analisis Kandungan Zat Gizi Cookies Modifkasi Dari Berbagai Jenis Umbi-Umbian dan Kacang-Kacangan. Tugas Akhir .*

- [2] Estiasih, T., Putri, W. D. R. & Waziroh. E. (2017). *Umbi-Umbian & Pengolahannya* (Tim UB Press, Ed.). UB Press.
- [3] Faramukti, T. S. & Komariah. K. (2022). Substitusi Tepung Mocaf Pada Pembuatan Soft Cookies Red Velvet Sebagai Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. *Prosiding PTBB FT UNY*, 17(1).
- [4] Harsana, M. & Triwidayati. M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- [5] Ikham, A. & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- [6] Makbul. M. (2021). *Metode Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian*.
- [7] Nindyahdari, S. M. (2021). *Pembuatan Cookies Dengan Penambahan sari Buah Nanas Ditinjau Dari Uji Organoleptik*.
- [8] Sa'diyah, N. (2019). *Cookies Klepon Pelangi Dalam Rangka Modernisasi Makanan Tradisional Yang Tahan Lama* .
- [9] Sellia, N. M. & Atmadja, I. B. P. (2019). Kajian Tentang Izin Pada Industri Rumah Tangga Pangan. *Kertha Semaya: Jurnal Ilmu Hukum*, 7(8), 1.
- [10] Sethy, S. (2024). Optimization and shelf-life study of finger millet-based cookies premix. *European Journal of Nutrition & Food Safety*, 16(5), 140–148.
- [11] Suratmi, S. and Sopandi, W. (2022). Knowledge, skills, and attitudes of teachers in training critical thinking of elementary school students. *Journal of Education and Learning (Edulearn)*, 16(3), 291–298.
- [12] Triyas, S., Afifah, C. A. N., Soeyono. R. D. & Astuti. N. (2021). Pemanfaatan Tepung Pangan Lokal Pada Kue Semprit. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 56–66.
- [13] Wahyu Kusuma Wati, Ika. Sari, S. A. & Ashari, A. D. (2023). Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal Pada Pembelajaran Praktik Boga. *Keluarga: Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(2), 180–191.
- [14] Wicaksani, N. P. R. C. (2023). *ubstitusi Tepung Porang Pada Olahan Cookies Sehat*.