

UJI KUALITAS KUE SATU TEPUNG KACANG BOGOR

(*Vigna subterranea (L.)*)

Oleh

Erika Ananda Sukma

NIM 1715011029

Jurusan Teknologi Industri

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

ABSTRAK

Penelitian eksperimen memiliki tujuan untuk mengetahui kualitas kue satu berbahan tepung kacang bogor (*Vigna subterranea (L.)*) yang meliputi segi (1) aroma, (2) rasa, serta (3) tekstur. Panelis pada penelitian ini memakai panelis terlatih sebanyak 18 panelis. Metode pengumpulan data yang dipakai pada penelitian ini ialah metode observasi memakai instrument berupa lembar observasi uji organoleptik dengan 3 tingkatan ialah baik, cukup, kurang. Data dianalisis menggunakan teknik analisis data deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan (1) kualitas kue satu berbahan tepung kacang bogor meliputi segi aroma berada pada kategori baik (2,77), sesuai dengan tolak ukur yaitu beraroma harum khas kacang bogor. (2) kualitas kue satu berbahan tepung kacang bogor dilihat dari segi rasa berada dalam kategori baik (2,94), sesuai dengan tolak ukur yaitu manis dan rasa kacang bogor. (3) kualitas kue satu berbahan tepung kacang bogor dilihat pada segi tesktur berada dalam kategori baik (2,83), sesuai dengan tolak ukur yaitu padat dan mudah rapuh saat digigit.

Kata kunci: tepung kacang bogor, kue satu, aroma, rasa, tekstur

Abstract

This experimental study aims to determine the quality of a kue satu made from bogor bean flour (*Vigna subterranea (L.)*) which is seen from the aspect (1) aroma, (2) taste, and (3) texture. Panelist in this study used panelists trained consisting of 18 panelists. The data collection method used in this study, is the observation method using an instrument in the form of an organoleptic test sheet with 3 levels: good, enough, less. Data were analyzed using quantitative descriptive data analysis techniques. The results of this study indicate (1) the quality of a kue satu

made from bogor bean flour viewed from the aspect of aroma is in the good category (2.77), which is typical aroma of bogor beans. (2) the quality of a kue satu made from bogor bean flour viewed from the aspect of taste is in the good category (2.94), which is sweet and the taste of bogor nuts. (3) the quality of a kue satu made from bogor bean flour viewed from the aspect of texture is in the good category (2.83), which is solid and brittle when bitten.

Keywords: bogor bean flour, kue satu, aroma, taste, texture

