

SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) DALAM PEMBUATAN *MINI ROLL CAKE*

Oleh
Hevi Yuntika

Prodi pendidikan Kesejahteraan keluarga
Jurusan Teknologi Industri
Email: heviyuntiika03@undiksha.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1) Mengetahui formula mini *roll cake* dengan substitusi tepung biji nangka. (2) Mengetahui kualitas mini *roll cake* dengan substitusi tepung biji nangka yang dilihat dari aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna. Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif. Panelis yang digunakan dalam penelitian ini merupakan panelis terlatih yang berjumlah 17 orang panelis. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi dengan menggunakan instrument berupa lembar observasi uji organoleptik dengan 3 tingkatan ialah baik, cukup, dan tidak baik. Analisis data menggunakan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan, (1) Formula yang tepat pada pembuatan mini *roll cake* dengan substitusi tepung biji nangka adalah 40% tepung biji nangka dan 60% tepung terigu protein sedang. (2) Kualitas, dari aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna. mini *roll cake* dengan penggunaan tepung biji nangka dikategorikan pada kategori “Baik”. Pada aspek aroma, mini *roll cake* dengan penggunaan tepung biji nangka beraroma harum mendapatkan skor rata-rata 2,47. Pada segi rasa, mini *roll cake* dengan penggunaan tepung biji nangka memiliki rasa manis mendapatkan skor rata-rata 2,52. Pada segi tekstur, mini *roll cake* dengan penggunaan tepung biji nangka memiliki tekstur lembut mendapatkan skor rata-rata 2,82. Pada segi warna, mini *roll cake* dengan penggunaan tepung biji nangka memiliki warna cokelat muda mendapatkan skor rata-rata 3,00.

Kata Kunci: Substitusi, Tepung Biji Nangka, Mini *Roll Cake*

ABSTRACT

This study aims to (1) determine the formula for mini roll cake with jackfruit seed flour substitution. (2) Knowing the quality of the mini roll cake with jackfruit seed flour substitution in terms of aroma, taste, texture, and color. This type of research is a quantitative research. The panelists used in this study were trained panelists totaling 17 panelists. The data collection method used in this study is an observation method using an instrument in the form of an organoleptic test observation sheet with 3 levels, namely good, sufficient, and not good. Data analysis used quantitative descriptive techniques. The results of this study indicate, (1) The correct formula for making mini roll cake with jackfruit seed flour substitution is 40% jackfruit seed flour and 60% medium protein flour. (2) Quality, from the aspect of aroma, taste, texture, and color. mini roll cake using jackfruit seed flour is categorized in the "Good" category. In terms of aroma, the mini roll cake with the use of fragrant jackfruit seed flour got an average score of 2.47. In terms of taste, mini roll cake with the use of jackfruit seed flour has a sweet taste and gets an average score of 2.52. In terms of texture, mini roll cake using jackfruit seed flour has a soft texture and gets an average score of 2.82. In terms of color, mini roll cake using jackfruit seed flour has a light brown color and gets an average score of 3.00.

Keywords: Substitution, Jackfruit Seed Flour, Mini Roll Cake

