

# “MODIFIKASI KUE KLEMBEN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KELAPA”

Oleh

Dini Asropi, NIM 1715011027

Jurusan Teknologi Industri

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat umum terhadap modifikasi kue klemben dengan substitusi tepung kelapa melalui uji organoleptik dilihat dari segi aspek tekstur permukaan, tekstur remahan, aroma, rasa, warna. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi melalui uji organoleptik dengan 4 tingkatan yaitu sangat suka, suka, kurang suka, dan tidak suka. Data dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian uji kesukaan masyarakat terhadap modifikasi kue klemben dengan substitusi tepung kelapa dari segi tekstur permukaan termasuk katagori “sangat suka”, dari segi tekstur permukaan termasuk katagori “sangat suka”, segi aroma termasuk katagori “sangat suka”, dari segi rasa termasuk katagori “sangat suka”, segi warna termasuk katagori “sangat suka”. Semua kriteria memperoleh uji kesukaan dengan katagori “sangat suka”, sehingga dapat disimpulkan masyarakat dapat menerima produk modifikasi kue klemben dengan substitusi tepung kelapa.

Kata Kunci : Modifikasi, klemben, tepung kelapa, organoleptic.

### **Abstract**

*By using an organoleptic test that evaluates surface texture, crumb texture, aroma, and taste of klemben cake with coconut flour as a substitute, this study wants to determine whether the general public will accept it. Observations using organoleptic tests with four levels, namely very like, like, dislike, and dislike is the approach used in this study to collect data. Using a quantitative descriptive approach, the data is evaluated. Research findings regarding people's preferences for klemben cakes in terms of surface texture are included in the "quite similar" category, the crumb texture aspect is in the very like category, the aroma aspect is in the very like category, and the taste aspect is in the very like category, the color aspect is in very like category. Popular approval of coconut flour-based klemben cakes, which meet the standards for dry cakes and can be classified as "reasonably similar", and the public can accept modifications according to the klemben cake.*

*Keywords : Modification. Klemben. Coconut flour. organoleptic*