

**PEMANFAATAN PANGAN LOKAL TEPUNG GAYAM (*INOCARPUS
FAGIFERUS*) MENJADI NASTAR**

OLEH

Nurul Hanis, NIM 1815011023

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui proses pengolahan nastar tepung gayam (2) mengetahui perbedaan tingkat kesukaan masyarakat terhadap nastar tepung gayam yang tidak menggunakan putih telur dan yang menggunakan putih telur dilihat dari segi aspek warna, tekstur, aroma dan rasa. Panelis pada penelitian ini berjumlah 50 orang. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah metode observasi dengan menggunakan instrumen berupa lembar observasi uji kesukaan. Hasil dari penelitian ini meliputi, (1) proses pengolahan nastar tepung gayam sama dengan proses pembuatan nastar pada umumnya yang melalui 3 proses yaitu proses persiapan, pengolahan dan pengemasan (2) pada uji kesukaan nastar tepung gayam terdapat perbedaan kesukaan konsumen dari aspek tekstur sebesar ($4,32 > 1,98$) antara nastar tepung gayam yang tidak menggunakan putih telur dengan nastar tepung gayam yang menggunakan putih telur. Sedangkan dari aspek warna, aroma dan rasa tidak terdapat perbedaan kesukaan konsumen antara nastar tepung gayam yang tidak menggunakan putih telur dan nastar tepung gayam yang menggunakan putih telur.

Kata kunci: pemanfaatan tepung gayam, nastar tepung gayam

ABSTRACT

This study aims to (1) find out the process of processing Gayam flour nastar (2) find out the difference in the level of people's preference for Gayam flour nastar which does not use egg whites and those who use egg whites in terms of the aspects of color, texture, aroma and taste. Panelists in this study amounted to 50 people. This type of research is experimental research. The data collection method used in this study was an observation method using an instrument in the form of a preference test observation sheet. The results of this study include, (1) the processing of nastar Gayam flour is the same as the process of making nastar in general through 3 processes, namely the process of preparation, processing and packaging (2) in the preference test of Gayam flour nastar there is a difference in consumer preference from the texture aspect of (4.32 > 1.98) between Gayam flour nastar which does not use egg white and Gayam flour nastar which uses egg white. Meanwhile, from the aspect of color, aroma and taste, there was no difference in consumer preference between Gayam flour nastar without using egg whites and Gayam flour nastar using egg white.

keyword: utilization gayam flour, gayam flour nastar

