

**UJI KUALITAS KUE SEMPRONG SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF
(MODIFIED CASSAVA FLOUR)**

Oleh

Luh De Ayu Savitri, NIM. 1915081029

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan Teknologi Industri

Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Email: de.avu.savitri@undiksha.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini dimaksudkan untuk menjelaskan langkah-langkah pembuatan kue semprong dengan menggunakan tepung mocaf serta menilai mutunya. Penelitian ini bersifat eksperimental dengan melibatkan 15 panelis yang terdiri dari dosen Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan guru tata boga di SMK Negeri 4 Denpasar dan SMK Negeri 2 Singaraja. Data dikumpulkan melalui metode observasi dengan menggunakan lembar observasi sebagai instrumen. Data kemudian dianalisis untuk uji kualitas dengan menghitung rata-rata yang dikonversi menjadi skala 5. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) formula untuk kue semprong dengan substitusi tepung mocaf adalah dengan 100% penggantian tepung terigu oleh tepung mocaf sebagai bahan utama, dengan komposisi 300 gram tepung mocaf, 50 gram tepung terigu, 50 gram margarin, 60 gram telur, 330 gram santan, 30 gram biji wijen, 1 gram vanili bubuk, dan 3 gram garam; 2) Kualitas kue semprong dengan substitusi tepung mocaf dinilai sangat baik dalam empat aspek, yaitu tekstur dengan skor rata-rata 5,00, warna dengan skor rata-rata 5,00, rasa dengan skor rata-rata 4,90, dan bentuk dengan skor rata-rata 4,80.

Kata Kunci: Tepung mocaf, Kue Semprong, Uji kualitas

ABSTRACT

This research is intended to explain the steps for making semprong cake using mocaf flour and assess its quality. This research was experimental in nature involving 15 panelists consisting of lecturers from the Culinary Arts Vocational Education Study Program and culinary arts teachers at SMK Negeri 4 Denpasar and SMK Negeri 2 Singaraja. Data was collected through the observation method using an observation sheet as an instrument. The data was then analyzed for quality testing by calculating the average which was converted to a scale of 5. The results of the research showed that: 1) the formula for semprong cake with mocaf

flour substitution was 100% replacement of wheat flour with mocaf flour as the main ingredient, with a composition of 300 grams mocaf flour, 50 grams of wheat flour, 50 grams of margarine, 60 grams of eggs, 330 grams of coconut milk, 30 grams of sesame seeds, 1 gram of vanilla powder, and 3 grams of salt; 2) The quality of the semprong cake with the substitution of mocaf flour was assessed as very good in four aspects, namely texture with an average score of 5.00, color with an average score of 5.00, taste with an average score of 4.90, and shape with average score 4.80.

Keywords: Mocaf flour, Semprong cake, quality test

