

**“SUBSTITUSI BAHAN PANGAN LOKAL *MODIFIED CASSAVA FLOUR*
(*MOCAF*) DAN ANGGUR BALI (*VITIS VINIFERA*) MENJADI KUE
TAMBANG”**

Oleh

Dinda Olivia Larasati Hermanto, NIM 1615011001

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui formula dan kualitas dari kue tambang *mocaf* anggur dilihat dari segi rasa, warna, tekstur, dan keseragaman bentuk. Panelis dalam penelitian ini berjumlah 25 orang yang terdiri dari guru, dosen, dan laboran tata boga. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi melalui uji organoleptik pada panelis dengan 3 tingkatan yaitu baik, cukup, dan kurang. Data dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini meliputi, (1) Formula yang tepat pada pembuatan kue tambang *mocaf* anggur adalah 60% *mocaf* dan 40% tepung terigu sedang. Untuk cairan yang digunakan adalah 100% jus anggur Bali. (2) Pada uji kualitas, dari segi rasa, warna, tekstur, dan keseragaman bentuk kue tambang *mocaf* anggur dikategorikan sebagai kategori “Baik”. Dari segi rasa, kue tambang *mocaf* anggur mendapatkan skor 2,4 dan sudah sesuai dengan tolok ukur yang sudah ditentukan sebelumnya, yaitu memiliki rasa anggur Bali dan manis. Dari segi warna, kue tambang *mocaf* anggur memiliki warna cokelat keunguan sesuai dengan tolok ukur dan mendapat skor 2,88. Dari segi tekstur, skor yang didapatkan adalah 2,88 dan sudah memenuhi tolok ukur yang ditentukan yaitu memiliki tekstur yang renyah dan kering. Dari segi keseragaman bentuk, kue tambang *mocaf* anggur mendapatkan skor 2,8 dan sudah sesuai dengan tolok ukur yang ditentukan, yaitu bentuknya menyerupai tali tambang dan sudah seragam. Saran yang didapatkan untuk penelitian ini, yaitu: (1) rasa anggur Bali bisa lebih ditonjolkan lagi, (2) warna ungu bisa lebih dimunculkan lagi, (3) kue tambang sebaiknya dimasak lebih lama agar tekstur semakin renyah, (4) bentuk sebaiknya lebih rapi lagi, (5) tolok ukur sebaiknya lebih diperhatikan lagi.

Kata Kunci: *mocaf*, anggur Bali, rasa, warna, tekstur, keseragaman bentuk.

“SUBSTITUTION OF LOCAL FOOD MATERIALS *MODIFIED CASSAVA FLOUR (MOCAF)* AND BALINESE GRAPES (*VITIS VINIFERA*) BECOME TAMBANG COOKIES”

By

Dinda Olivia Larasati Hermanto, NIM 1615011001

Industrial Technology Majors

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the formula and quality of the mocaf grapes tambang cookies in terms of taste, color, texture, and the shape consistency. There were 25 panelists in this study consisting of teachers, lecturers, and laboratory assistants from the department of culinary art. Data collection method used in this study was observation through organoleptic test on panelists with 3 levels, which are good, enough, and less. Data were analyzed using quantitative descriptive techniques. The results of this study include, (1) The right formula in making mocaf grapes tambang cookies is 60% mocaf and 40% low protein wheat flour. The liquid is 100% Balinese grape juice. (2) In the quality test, in terms of taste, color, texture, and the shape consistency, mocaf grapes tambang cookies are categorized as "Good" category. In terms of taste, mocaf grapes tambang cookies scored 2.4 and are in accordance with predetermined benchmarks, which have a taste of Balinese grapes and sweetness. In terms of color, the mocaf grapes tambang cookies cake has a purplish brown color as in accordance with the benchmarks and scored 2.88. In terms of texture, this product scored 2.88 and qualified the specified benchmarks that have a crispy and dry texture. In terms of the shape consistency of this mocaf grapes tambang cookies scored of 2.8 and are in accordance with the specified benchmarks which the shape resembles a rope and is shaped consistently. Suggestions concluded for this research are: (1) the taste of Balinese grapes could be more highlighted, (2) the color of purple could be enhanced more, (3) the mocaf grapes tambang cookies should be cooked longer so that the texture becomes crispy, (4) the shape should be neater, and (5) the benchmarks should be considered more.

Keywords: mocaf, Balinese grapes, taste, color, texture, shapes consistency.