

**UJI KUALITAS KUE APEM DENGAN PENGEMBANG NIRA (*ARENGA PINNATA*) BERDASARKAN JENIS CETAKAN YANG DIGUNAKAN**

**Oleh**

**Ni Kadek Gita Cahyani, NIM 2015081019**

**Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

**Jurusan Teknologi Industri**

**Universitas Pendidikan Ganesha**

**Singaraja**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh cetakan terhadap kualitas kue apem yang menggunakan pengembang nira dengan pendekatan eksperimen kuantitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi menggunakan lembar uji kualitas yang dinilai dengan skala Likert (1-3), dengan melibatkan 15 panelis terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis cetakan berpengaruh terhadap tampilan akhir kue apem, di mana cetakan pasung menghasilkan tampilan yang kurang mekar, sedangkan cetakan takir dan mangkuk menghasilkan tampilan yang lebih mengembang dan merekah dengan sempurna. Meskipun resep dan prosedur pembuatan yang digunakan sama, bentuk, ketebalan, dan bahan cetakan terbukti mempengaruhi hasil akhir produk. Pada aspek tekstur, ketiga jenis cetakan menghasilkan tekstur yang seragam, yaitu berpori merata, lembut, dan empuk. Analisis lebih lanjut menunjukkan bahwa kue apem dengan cetakan daun pisang berbentuk pasung memperoleh nilai rata-rata “cukup” untuk tampilan dan “baik” untuk tekstur, sementara kue apem dengan cetakan daun pisang berbentuk takir serta cetakan plastik berbentuk mangkuk memperoleh nilai rata-rata “baik” untuk tampilan dan tekstur. Temuan ini menunjukkan bahwa cetakan mempengaruhi kualitas tampilan kue apem, sedangkan tekstur tetap konsisten meskipun jenis cetakan yang digunakan berbeda.

Kata kunci: kue apem, jenis cetakan, uji kualitas

**QUALITY TEST OF APEM CAKE WITH NIRA (ARENGA PINNATA)  
DEVELOPER BASED ON THE TYPE OF MOULD USED**

**By**

**Ni Kadek Gita Cahyani, NIM 2015081019**

***Study Program in Vocational Education of Culinary Arts***

***Department of Industrial Technology***

***Faculty of Engineering and Vocational***

***Ganesha University of Education***

**ABSTRACT**

*This study investigated the quality of apem cakes employing nira-based leavening agent, focusing on the impact of mould type. This study employed 15 expert panellists. Data collection utilised observational methods, incorporating quality assessment sheets with scoring techniques (1-3). Descriptive quantitative analysis was employed to interpret the findings. The results indicated significant variations in apem cake quality attributable to mould type. The mould shape significantly influences the appearance of Labasari village apem cakes. Despite identical recipes and cooking methods, pasung, takir and mangkuk moulds yield distinct appearances, with consistent texture. Differences in appearance are currently attributed to variations in mould shape, thickness and material. The pasung mould consistently yields less bloomed cakes, owing to conical leaf folds and layer thickness. In contrast, takir and mangkuk moulds facilitate bloomed cakes through rapid steam processing of the batter. Average quality assessments show that banana leaf pasung moulds achieve moderate quality and "good" texture, while banana leaf takir moulds achieve "good" quality and texture, and plastic moulds also achieve "good" quality and texture.*

**Keywords:** apem cake, mould type, quality test