

# INOVASI *ROLL CAKE* DENGAN TEKNIK KUKUS MENGGUNAKAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF

Oleh

Elisabeth Cristina D, NIM. 2015081037

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan Teknologi Industri

## ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini memberikan formulasi inovasi *roll cake* dengan teknik kukus menggunakan substitusi tepung mocaf, dilanjutkan dengan menguji kualitas dan tingkat kesukaan konsumen terhadap *roll cake* mocaf dengan teknik kukus menggunakan substitusi tepung mocaf pada aspek bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Jenis penelitian yang digunakan yaitu eksperimen, di mana penelitian dilakukan dengan melakukan beberapa tahap uji coba untuk mengetahui hasil yang didapatkan. Hasil data yang didapatkan selanjutnya dianalisis menggunakan teknik deskriptif kuantitatif dengan menghitung rata-rata. Penelitian ini melibatkan dua panelis yaitu panelis terbatas dengan melibatkan 3 dosen dari Program Studi Pendidikan Vokasional di Universitas Pendidikan Ganesha dan 50 anggota masyarakat umum sebagai panelis konsumen untuk uji kesukaan dengan menggunakan skala *likert*. Hasil analisis melalui teknik deskriptif kuantitatif digunakan untuk mengukur tingkat kualitas dan kesukaan konsumen terhadap *roll cake* mocaf. Hasil penelitian diperoleh bahan formula untuk *roll cake* dengan teknik kukus menggunakan substitusi tepung mocaf yaitu dengan substitusi 50% tepung mocaf. Berdasarkan hasil pengujian kualitas menunjukkan skor pada aspek bentuk (4,30) sangat baik, rasa (3,60) baik, warna (3,00) cukup baik, tekstur (3,00) cukup baik, aroma (3,00) cukup baik. Berdasarkan hasil pengujian kesukaan menunjukkan skor pada aspek rasa (4,46) sangat suka, bentuk (4,40) sangat suka, aroma (4,36) sangat suka, warna (4,34) sangat suka, tekstur (4,32) sangat suka. Secara keseluruhan, hasil analisis data menunjukkan bahwa *roll cake* mocaf kukus dengan tepung mocaf dapat diterima dengan baik oleh konsumen dalam hal dengan baik oleh konsumen dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Dengan tingkat penerimaan tersebut, produk ini memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut.

**Kata Kunci :** *Roll Cake*, Kukus, Mocaf, Uji Kualitas, Uji Kesukaan

# **INNOVATION OF STEAMED ROLL CAKE USING MOCAF FLOUR SUBSTITUTION**

**By**

**Elisabeth Cristina D, NIM: 2015081037**

***Vocational Education Program in Culinary Arts***

***Department of Industrial Technology***

## **ABSTRACT**

*The purpose of this study is to formulate an innovative steamed roll cake using mocaf flour substitution, followed by evaluating the quality and consumer preference levels for the steamed mocaf roll cake in terms of shape, color, texture, aroma, and taste. The type of research used is experimental, where several trial stages are conducted to determine the outcomes. The collected data is then analyzed using quantitative descriptive techniques by calculating the average score. This study involves two types of panelists: a limited panel consisting of three lecturers from the Vocational Education Program at Universitas Pendidikan Ganesha and 50 general consumers for preference testing using a Likert scale. The quantitative descriptive analysis results are used to measure the quality and consumer preference levels for the steamed mocaf roll cake. The research results indicate that the optimal formula for the steamed roll cake using mocaf flour substitution is with 50% mocaf flour. The quality assessment results show scores for shape (4.30) as very good, taste (3.60) as good, color (3.00) as fairly good, texture (3.00) as fairly good, and aroma (3.00) as fairly good. Meanwhile, the preference test results show scores for taste (4.46) as highly liked, shape (4.40) as highly liked, aroma (4.36) as highly liked, color (4.34) as highly liked, and texture (4.32) as highly liked. Overall, the data analysis results indicate that the steamed mocaf roll cake is well accepted by consumers in terms of shape, color, texture, aroma, and taste. With this level of acceptance, the product has great potential for further development.*

***Keywords: Roll Cake, Steamed, Mocaf, Quality Test, Preference Test***