

SUBSTITUSI *MOCAF* (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) PADA KUE KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI

Oleh
Komang Cahya Galih Pertiwi, NIM 1915081033
Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

ABSTRAK

Rendahnya kandungan gizi dan keberagaman varian kue klepon, serta masih dominannya penggunaan pewarna sintetis dalam proses produksinya. Selain itu, pemanfaatan tepung *mocaf* sebagai alternatif pengganti tepung ketan dalam jajanan tradisional masih belum banyak diketahui oleh masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk merumuskan formulasi pembuatan kue klepon dengan substitusi tepung dan *mocaf* pewarna alami ekstrak daun suji, serta mengevaluasi kualitas klepon dari aspek rasa, warna, bentuk, dan tekstur. Subjek dalam penelitian ini adalah produk kue klepon yang dibuat dengan formulasi 50% tepung *mocaf* 50% tepung ketan, dan 100% ekstrak daun suji sebagai pewarna alami. Penelitian dilakukan di Laboratorium Tata Boga Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha. Pengumpulan data dilakukan melalui uji organoleptik dengan melibatkan 15 panelis terlatih, dan dianalisis menggunakan perhitungan nilai rata-rata dan konversi skala lima berdasarkan pedoman Koyan (2011). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas kue klepon dengan substitusi tepung *mocaf* dan ekstrak daun suji dinilai "sangat sesuai" pada keempat aspek sensorik. Aspek warna memperoleh skor rata-rata 4,67, bentuk sebesar 4,93, tekstur sebesar 4,80, dan rasa sebesar 4,93. Temuan ini menunjukkan bahwa substitusi tepung *mocaf* tidak mengurangi kelezatan klepon, bahkan meningkatkan kelembutan dan tampilan visual yang lebih menarik. Pewarna alami dari daun suji juga terbukti efektif memberikan warna hijau alami tanpa mengganggu cita rasa asli klepon. Implikasi dari penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan tepung *mocaf* dan ekstrak daun suji dapat menjadi alternatif bahan baku yang lebih sehat, ekonomis, dan ramah lingkungan dalam pengolahan pangan tradisional. Selain berpotensi mendukung diversifikasi pangan lokal, inovasi ini juga dapat mendorong pelestarian makanan tradisional yang lebih adaptif terhadap kebutuhan konsumen masa kini.

Kata Kunci: Kue Klepon, Tepung *Mocaf*, Daun Suji, Substitusi Bahan, Pewarna Alami, Uji Organoleptik.

SUBSTITUTION OF MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) IN KLEPON CAKE USING NATURAL COLORING AGENT SUJI LEAF EXTRACT

By

**Komang Cahya Galih Pertiwi, NIM 1915081033
Culinary Arts Vocational Education Study Program**

ABSTRACT

The low nutritional content and diversity of klepon cake variants, as well as the still dominant use of synthetic dyes in the production process. In addition, the use of mocaf flour as an alternative to glutinous rice flour in traditional snacks is still not widely known by the public. This study aims to formulate a formulation for making klepon cakes with the substitution of flour and mocaf natural dyes of suji leaf extract, as well as evaluate the quality of klepon in terms of taste, color, shape, and texture. The subject in this study is a klepon cake product made with a formulation of 50% mocaf flour, 50% glutinous rice flour, and 100% suji leaf extract as a natural coloring. The research was conducted at the Culinary Arts Culinary Arts Vocational Education Study Program, Ganesha Education University. Data collection was carried out through organoleptic tests involving 15 trained panelists, and analyzed using average value calculation and five-scale conversion based on Koyan (2011) guidelines. The results showed that the quality of klepon cake with the substitution of mocaf flour and suji leaf extract was considered "very suitable" in all four sensory aspects. The color aspect obtained an average score of 4.67, shape of 4.93, texture of 4.80, and taste of 4.93. These findings suggest that mocaf flour substitution does not reduce the deliciousness of klepon, instead enhancing softness and a more attractive visual appearance. The natural dye from suji leaves has also been proven to be effective in providing a natural green color without disturbing the original taste of klepon. The implications of this study show that the use of mocaf flour and suji leaf extract can be a healthier, more economical, and environmentally friendly alternative to raw materials in traditional food processing. In addition to having the potential to support local food diversification, this innovation can also encourage the preservation of traditional foods that are more adaptive to the needs of today's consumers.

Keywords: *klepon cake, mocaf flour , suji leaves, ingredient substitution, natural coloring, organoleptic test.*