

# UJI KUALITAS KUE SATU BERBAHAN TEPUNG KARA KRATOK (*PHASEOLUS LUNATUS L*)

Oleh

Komang Eva Suryastini, NIM 1515011010

Jurusan Teknologi Industri

## ABSTRAK

Penelitian eksperimen ini bertujuan untuk mengetahui kualitas kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) yang dilihat dari aspek (1) aroma, (2) rasa, dan (3) tekstur. Panelis dalam penelitian ini menggunakan panelis terlatih yang terdiri dari 20 orang panelis. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode observasi dengan menggunakan instrumen berupa lembar uji organoleptik dengan 3 tingkatan yaitu baik, cukup, kurang. Data dianalisis dengan menggunakan teknik analisis data deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan (1) Kualitas kue satu berbahan tepung kara kratok dilihat dari aspek aroma berada dalam kategori baik (3,00), sesuai dengan tolok ukur yaitu khas kacang kara kratok. (2) Kualitas kue satu berbahan tepung kara kratok dilihat dari aspek rasa berada dalam kategori baik (2,85), sesuai dengan tolok ukur yaitu manis. (3) Kualitas kue satu berbahan tepung kara kratok dilihat dari aspek tekstur berada dalam kategori baik (2,85), sesuai dengan tolok ukur yaitu rapuh.

**Kata Kunci :** tepung kara kratok, kue satu, aroma, rasa, tekstur

## ABSTRACT

This experimental study aims to determine the quality of kue satu made from kara kratok flour (*Phaseolus lunatus L*) which is seen from the aspects of (1) aroma, (2) taste, and (3) texture. Panelists in this study used trained panelists consisting of 20 panelists. The data collection method used in this study is the observation method using an instrument in the form of an organoleptic test sheet with 3 levels: good, enough, less. Data were analyzed using quantitative descriptive data analysis techniques. The results of this study indicate (1) The quality of kue satu made from kara kratok flour viewed from the aspect of aroma is in the good category (3.00), which is typical of kara kratok beans. (2) The quality of kue satu made from kara kratok flour viewed from the aspect of taste is in the good category (2.85), which is sweet. (3) The quality of kue satu made from kara kratok flour viewed from the aspect of texture is in the good category (2.85), which is fragile.

**Keywords :** Kara Kratok Flour, Kue Satu, Aroma, Taste, Texture