

# **STUDI EKSPERIMEN PEMANFAATAN TEPUNG KACANG GUDE/UNDIS (*Cajanus Cajan*) MENJADI KUE IWEL KHAS BALI**

Karismania Maulidina, Ni Made Suriani, Luh Masdarini

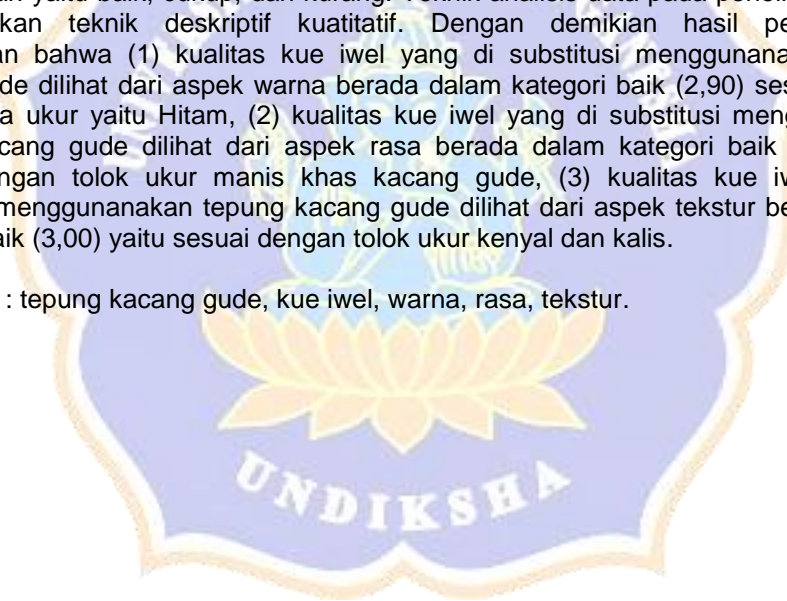
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, Indonesia

e-mail: [karismania Maulidina17@gmail.com](mailto:karismania Maulidina17@gmail.com), [made.suriani@undiksha.ac.id](mailto:made.suriani@undiksha.ac.id),  
[luhmasdarini@gmail.com](mailto:luhmasdarini@gmail.com)

## **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas kue iwel yang di substitusi menggunakan tepung kacang gude yang dilihat dari, aspek (1) warna, (2) rasa, dan (3) tekstur. Panelis yang dipilih dalam penelitian ini yaitu menggunakan panelis terlatih yang terdiri dari dua puluh dua (22) orang panelis dan dilaksanakan di Laboratorium Tata Hidang Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga Undiksha, SMK Negeri 1 Gerokgak dan SMK Pariwisata Triatmajaya pada tanggal 18 dan 20 Oktober 2020. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan metode observasi menggunakan instrumen berupa lembar uji organoleptik dengan tiga (3) tingkatan yaitu baik, cukup, dan kurang. Teknik analisis data pada penelitian ini yaitu menggunakan teknik deskriptif kuantitatif. Dengan demikian hasil penelitian ini menunjukkan bahwa (1) kualitas kue iwel yang di substitusi menggunakan tepung kacang gude dilihat dari aspek warna berada dalam kategori baik (2,90) sesuai dengan tolok warna ukur yaitu Hitam, (2) kualitas kue iwel yang di substitusi menggunakan tepung kacang gude dilihat dari aspek rasa berada dalam kategori baik (2,72) yaitu sesuai dengan tolok ukur manis khas kacang gude, (3) kualitas kue iwel yang di substitusi menggunakan tepung kacang gude dilihat dari aspek tekstur berada dalam kategori baik (3,00) yaitu sesuai dengan tolok ukur kenyal dan kalis.

Kata kunci : tepung kacang gude, kue iwel, warna, rasa, tekstur.



## **EXPERIMENT STUDY OF THE UTILIZATION OF GUDE / UNDIS FLOUR (*Cajanus Cajan*) TO BE BALINESE IWEL CAKE**

Karismania Maulidina, Ni Made Suriani, Luh Masdarini

Family Welfare Education Study Program, Faculty Of Engineering And Vocational Studies, Ganesha University Of Education, Singaraja, Indonesia.

e-mail: [karismaniamaulidinna17@gmail.com](mailto:karismaniamaulidinna17@gmail.com), [made.suriani@undiksha.ac.id](mailto:made.suriani@undiksha.ac.id),  
[luhmasdarini@gmail.com](mailto:luhmasdarini@gmail.com)

### **Abstract**

The purpose of this study was to determine the quality of the iwel cake which is substituted using gude bean flour as seen from the aspects (1) color, (2) taste, and (3) texture. Panelists selected in this study used trained panelists consisting of twenty two (22) panelists and were carried out in the Laboratory of Family Welfare Education Study Program Administration with the concentration of Undiksha Catering, SMK Negeri 1 Gerokgak and SMK Pariwisata Triatmajaya on 18 and 20 October 2020. The data learning method used in this study was the observation method using instruments in the form of an organoleptic test sheet with three (3) levels, namely, sufficient, and insufficient. The data analysis technique in this study used a quantitative descriptive technique. Thus the results of this study indicate that (1) the quality of the iwel cake which is substituted using gude bean flour, seen from the color aspect, is in a good category (2.90) according to the color measurement, namely black, (2) the quality of the substituted iwel cake. using gude bean flour from the taste aspect is in a good category (2.72), which is in accordance with the typical sweetness benchmark of gude beans, (3) the quality of the iwel cake which is substituted using gude bean flour seen from the texture aspect is in a good category (3), 00) which is according to the measure of elasticity and smoothness

Keywords: gude bean flour, iwel cake, color, taste, texture.

