

SUBSTITUSI TEPUNG *MOCAF* (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) DAN EKSTRAK BUNGA *TELANG* (*CLITORIA TERNATEA L.*) PADA PEMBUATAN KUE KLEPON

Oleh

I Komang Murtiasa, NIM 1715011045

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula dan kualitas dari kue klepon mocaf bunga telang dilihat dari segi tekstur, warna, rasa, dan keseragaman bentuk. Panelis dalam penelitian ini adalah panelis terbatas yang berjumlah 4 orang yang terdiri dari dosen tata boga program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi melalui uji organoleptik pada panelis dengan 3 tingkatannya itu baik, cukup, dan kurang. Data dianalisis dengan Teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini meliputi, (1) Formula yang tepat pada pembuatan kue klepon mocaf bunga telang adalah 20% mocaf dan 80% tepung ketan. Untuk cairan yang digunakan adalah 100% ekstrak bunga telang. (2) Pada uji kualitas, darisegitekstur, warna, dan keseragaman bentuk kue klepon mocaf bunga telang dikategorikan pada kategori “Baik”, sedangkan dari segi rasa dikategorikan pada kategori “Cukup”. Dari segitekstur, kue klepon mocaf bunga telang memiliki tekstur kenyal dan padat sesuai dengan tolok ukur dan mendapatkan skor rata-rata 3 dengan kategori “Baik”. Dari segi warna, kue klepon mocaf bunga telang memiliki warna biru terang sesuai dengan tolok ukur yang ditentukan dan mendapat skor rata-rata 3 dengan kategori “Baik”. Dari segi keseragaman bentuk, kue klepon mocaf bunga telang mendapatkan skor rata-rata 3 dengan kategori “Baik” dan sudah sesuai dengan tolok ukur yang ditentukan, yaitu berbentuk oval dan meruncing di salah satu ujungnya serta memiliki bentuk yang seragam. Dari segi rasa, kue klepon mocaf bunga telang memiliki rasa manis dan tidak berasa mocaf dan mendapatkan skor rata-rata 2,25 dengan kategori “Cukup”.

Kata-kata kunci: kue klepon, substitusi, *mocaf*, bunga *telang*.

SUBSTITUTION OF MOCAF FLOUR (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) AND BUTTERFLY PEA FLOWER (*CLITORIA TERNATEA L.*) EKSTRACT IN MAKING KLEPON CAKE

By

I Komang Murtiasa, NIM 1715011045

Family Welfare Education Study Program

ABSTRACT

This study aims to determine the formula and quality of klepon cake which is using *mocaf* flour combined with butterfly pea flower in terms of texture, color, taste and uniformity of shape. The panelists in this study were a limited panel of 4 people consisting of a culinary lecturer in Family Welfare Education study program. The data collection method which is used in this study was observation through organoleptic test on panelist by using 3 levels, those are good, sufficient and lacking. The data were analyzed by using quantitative descriptive techniques. The result of this study include, (1) The correct formula for making *mocaf*klepon cake with butterfly pea flower is 20% of *mocaf* flour and 80% glutinous rice flour. The liquid that was used is 100% of butterfly pea flower extract. (2) In the quality test, in terms of texture, color and uniformity of the shape of the *mocaf*klepon cake with butterfly pea flower, it was categorized in the “Good” category, while in terms of taste it was categorized as “sufficient”. In terms of texture, the *mocaf*klepon cake with butterfly pea flower has a chewy and dense texture, it is in accordance with the benchmarks and gets average score of 3 in the “Good” category. In terms of color, the *mocaf*klepon cake with butterfly pea flower has a bright blue color which is in accordance with the specified benchmarks and gets average score of 3 in the “Good” category. In terms of shape uniformity, the *mocaf*klepon cake with butterfly pea flower gets average score of 3 in the “Good” category and it is in accordance with the determined benchmarks, which is oval shaped, tapered at one end point and has a uniform shape each others. In terms of taste, the *mocaf*klepon cake with butterfly pea flower has a sweet taste, taste is good enough and gets average score of 2.25 in the “sufficient” category.

Keywords: klepon cake, substitution, *mocaf*, butterfly pea flower