

PEMANFAATAN TEPUNG BIJI NANGKA MENJADI KUE KERING PUTRI SALJU

Oleh

Dzikri Hidayat, NIM 1415011004

Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

ABSTRAK

Penelitian eksperimen ini bertujuan untuk mengetahui (1) untuk mendeskripsikan kualitas kue putri salju dengan substitusi tepung biji nangka dilihat dari aspek warna, tekstur, dan rasa. Metode pengumpulan data untuk uji kualitas yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode observasi melalui uji organoleptik. Jumlah panelis yaitu 25 panelis terlatih. Instrumen pengumpulan data untuk uji kualitas yaitu dengan menggunakan lembar uji mutu hedonik dengan tiga tingkatan yaitu Baik, Cukup Baik, Tidak Baik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) kualitas kue putri salju dengan substitui 75% tepung biji nangka (a) uji kualitas dilihat dari segi warna berada pada kategori baik dengan skor rata-rata 3.0 yaitu memiliki warna kuning kecokelatan. (b) uji kualitas dilihat dari segi tekstur berada pada kategori baik dengan skor rata-rata 2.92 yaitu memiliki tekstur rapuh dan memiliki butiran seperti kue adonan pasir pada umumnya. (c) uji kualitas dilihat dari segi rasa berada pada kategori baik dengan skor rata-rata 2.88 yaitu memiliki rasa manis.

Kata Kunci: kue putri salju, biji nangka, pengolahan, uji kualitas.

Abstract

This experimental research aims to find out (1) how the quality of snow white cake with jackfruit seed flour substitution is seen from the aspects of color, texture, and taste. Data collection methods for the quality test used in this study were observation methods through organoleptic tests. The number of panelists is 25 trained panelists. Data collection instruments for quality testing are using hedonic quality test sheets with three levels, namely Good, Fairly Good, Not Good. The results showed that (1) the quality of snow white cake with 75% substituents of jackfruit seed flour (a) the quality test in terms of color was in the good category with an average score of 3.0 which has a yellowish brown color. (b) the quality test in terms of texture is in the good category with an average score of 2.92 which has a fragile texture and has granules such as sand dough cakes in general. (c) the quality test in terms of taste is in the good category with an average score of 2.88 which has a sweet taste.

