

ABSTRAK

YULIA RACHMA F. 1202610. 2016. “PENERAPAN TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN ROLL CAKE KUKUS”. AGUS SUDONO S.E., M.M., sebagai pembimbing pertama dan MANDRADHITYA KUSUMA P., S.St. Par., M.Sc., sebagai pembimbing kedua.

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk meningkatkan keaneka ragaman inovasi kuliner di Indonesia dan pemanfaatan produk hasil pertanian Indonesia untuk meminimalisir penggunaan bahan baku impor. Serta menguji kandungan tepung buah sukun sebagai sebagai substitusi tepung terigu pada produk *roll cake* kukus dengan cara melakukan perbandingan pada produk-produk yang diberikan kadar tepung sukun yang berbeda.

Metode penelitian yang digunakan adalah komparatif eksperimental dengan tahapan sebagai berikut: pembuatan tepung sukun, formulasi resep terbaik dari *roll cake* kukus, pengujian produk, dan uji daya terima konsumen yang diberikan kepada 30 reponden. Metode analisis pada penelitian ini adalah uji indrawi dan uji hedonik dengan daya terima konsumen.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dalam uji daya terima konsumen, produk *roll cake* dengan substitusi tepung sukun sebanyak 35% diterima oleh panelis ahli dengan jumlah skor 205. Produk *roll cake* yang diuji memiliki daya simpan selama dua hari dalam suhu ruang.

Pada uji daya terima konsumen yang diberikan kepada 50 responden yang menguji empat karakteristik yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur. Produk *roll cake* kukus dengan substitusi tepung sukun 35% dinyatakan sangat diterima dengan jumlah skor 404 poin.

Kata kunci : tepung, sukun, *roll cake*, dan uji daya terima

ABSTRACT

YULIA RACHMA F.1202610. 2016. "BREADFRUIT FLOUR APPLICATION AS A WHEAT FLOUR SUBSTITUTE IN MAKING STEAMED CAKE ROLL". AGUS SUDONO S.E., M.M., as first counselor and MANDRADHITYA KUSUMA P., S.ST. PAR., M.SC., as second counselor.

This study was conducted for aiming the increase in the culinary innovation diversity in Indonesia and the utilization of Indonesia agricultural products to minimize the use of imported raw materials. As well as test the breadfruit flour content as a substitute for wheat flour in the steamed roll cake product by doing comparisons on products given the different content of breadfruit flour.

The method used in this study is comparative experimental with the stages of the study are breadfruit flour manufacture, best recipe formulation of steamed cake roll, product testing, and consumer acceptance test given to 30 respondents. The method of analysis in this study are sensory test and hedonic test with consumer acceptance.

The study results indicate that in the consumer acceptance test, steamed roll cake product with breadfruit flour substitution as much as 35% accepted by expert panelists with a total score of 205. The products tested had store ability for two days at room temperature.

On the consumer acceptance test given to 50 respondents which tested the four characteristics: the color, aroma, flavor, and texture. The steamed roll cake product with 35% breadfruit flour substitution was stated very acceptable with a total score of 404 points.

Keywords: flour, breadfruit, roll cake, and acceptance test