

## ABSTRAK

Nama : Amanda Christie Angello, Amanda Lianty Cong, Jason  
Limanto  
Program Studi : Bisnis Perhotelan  
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis  
Judul : PEMANFAATAN TEPUNG BERAS SEBAGAI BAHAN  
SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN  
*EGG PASTA*

*Egg pasta* adalah pasta yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu protein tinggi dan telur. Sebuah inovasi *egg pasta* yang kami usulkan adalah pembuatan *egg pasta* dari tepung terigu dan disubstitusi dengan tepung beras. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerimaan masyarakat terhadap *egg pasta* dengan tepung beras sebagai bahan substitusi dan mengetahui perbedaannya, baik dari segi tekstur, warna, aroma, dan rasa. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan melakukan uji hedonik dan uji organoleptik melalui kuesioner yang dibagikan kepada masyarakat dan para panel terlatih, agak terlatih maupun sedikit terlatih. Berdasarkan hasil uji hedonik dapat diketahui bahwa hasil terhadap 94 panelis menyukai warna *egg pasta* kode 460 dengan substitusi tepung beras 40% dengan angka 3,33 yang termasuk kategori biasa saja. Begitu pula terhadap aroma *egg pasta* dapat dilihat bahwa panelis menyukai aroma produk dengan kode 460 dengan substitusi tepung beras 40% dengan angka 3,28 yang termasuk kategori biasa saja. Pada segi tekstur dapat dilihat bahwa masyarakat menyukai pasta dengan kode 460 pula, dengan substitusi tepung beras 40% dengan angka 3,38 yang termasuk kategori biasa saja. Kemudian, hasil tertinggi berdasarkan indikator rasa adalah pada kode 460 dengan substitusi tepung beras 40% dengan nilai 3,202 yang termasuk kategori biasa saja.

**Kata kunci:** *egg pasta*, tepung beras, uji coba, uji hedonik, uji organoleptik.

## **ABSTRACT**

Name : Amanda Christie Angello, Amanda Lianty Cong, Jason Limanto  
Study Program : Hotel Business  
Faculty : Entrepreneurship and Business  
Title : *The Utilization of Rice Flour as a Flour Substitute Material in Egg Pasta Production*

*Egg pasta is a type of pasta made from high-protein wheat flour and eggs. An innovation in egg pasta that we propose is the production of egg pasta using a combination of wheat flour and substituted with rice flour. This research aims to determine the public acceptance of egg pasta with rice flour as a substitution ingredient and to identify the differences in terms of texture, color, aroma, and taste. The method used in this research is a quantitative method involving hedonic tests and organoleptic tests through questionnaires distributed to the public, as well as to trained, quite trained, and not trained. Based on the results of the hedonic test, it can be observed that the response from 94 panelists towards the color of egg pasta with code 460, substituting 40% rice flour, scored 3.33, which falls into the category of just ordinary. Similarly, concerning the aroma of egg pasta, panelists favored the product with code 460, substituting 40% rice flour, with a score of 3.28, also categorized as just ordinary. In terms of texture, it can be seen that the public also preferred pasta with code 460, substituting 40% rice flour, with a score of 3.38, falling into the category of just ordinary. Furthermore, the highest result based on the taste indicator was obtained for code 460, with 40% rice flour substitution, scoring 3.202, which is categorized as just ordinary.*

**Keywords:** *egg pasta, rice flour, trial test, hedonic test, organoleptic test.*