

ABSTRAK

Nama : Rujero Hugo Tanaka, Kelvin Jo
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan bisnis
Judul : ANALISIS UJI COBA KUE CUBIT DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG KETAN HITAM SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU

Kue Tradisional adalah salah satu warisan kuliner dari berbagai daerah di Indonesia yang diolah dengan cara sederhana menggunakan bahan-bahan yang mudah ditemukan. Berdasarkan laporan Statistik Konsumsi Pangan dari Kementerian Pertanian, konsumsi tepung terigu di Indonesia terus mengalami peningkatan dalam beberapa tahun terakhir, dan tepung ketan hitam masih belum banyak digunakan oleh masyarakat sehingga berpotensi untuk diteliti sebagai substitusi tepung terigu. Penelitian ini bertujuan untuk menilai kualitas rasa, aroma, tekstur, dan cita rasa kue cubit dengan substitusi tepung ketan hitam. Selain itu penelitian ini ingin mengetahui daya terima Masyarakat tentang kue cubit dengan substitusi tepung ketan hitam. Uji coba ini menggunakan hedonik dan organoleptik dan di analisa dengan metode paired sample t-test. Berdasarkan dari hasil uji hedonic, masyarakat masih lebih menyukai produk kontrol dengan nilai mean 4 tetapi produk perlakuan memiliki nilai yang tidak jauh berbeda dengan rata-rata nilai kue perlakuan dengan nilai mean 3.61. Hasil penelitian dalam uji organoleptik memiliki perbedaan yang terlihat di perbandingan warna, aroma, tekstur dan rasa dari produk. Berdasarkan hasil penelitian hanya produk substitusi 25% hingga 50% tepung ketan hitam lebih dapat diterima oleh masyarakat.

Kata Kunci: Kue Cubit, Tepung Ketan Hitam, Tepung Terigu, Jajanan Pasar, Uji-T.

ABSTRACT

Nama : Rujero Hugo Tanaka, Kelvin Jo
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan bisnis
Judul : *ANALYSIS OF TRIALS OF CUBIT CAKES WITH THE SUBSTITUTION OF BLACK STICKY RICE FLOUR AS A SUBSTITUTE FOR WHEAT FLOUR*

Traditional cakes are one of Indonesia's culinary heritages, prepared simply using ingredients that are easily found. According to the Food Consumption Statistics Report by the Ministry of Agriculture, wheat flour consumption in Indonesia has been increasing in recent years, while black glutinous rice flour remains underutilized, presenting potential for research as a substitute for wheat flour. This study aims to evaluate the quality of taste, aroma, texture, and overall flavor of kue cubit with black glutinous rice flour substitution. Additionally, the study seeks to understand public acceptance of kue cubit made with this substitution. The trial used hedonic and organoleptic tests, analyzed through the paired sample t-test method. Based on the hedonic test results, the public still preferred the control product with a mean score of 4, but the experimental product showed a comparable result with an average score of 3.61. Organoleptic test results revealed differences in the comparison of color, aroma, texture, and taste between the products. Based on the findings, only products with 25% to 50% substitution of black glutinous rice flour were more acceptable to the public.

Keywords: Kue Cubit, Black Sticky Rice Flour, Wheat Flour, Market Snacks, t-test