

ABSTRAK

Nama : Ericha Abigail, Vanessa Pricilla
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : Uji Coba Pembuatan Kue Lapis Pepe Dengan Tepung Hanjeli (Coix Lacyma-Jobi) sebagai substitusi tepung tapioka

Kue Lapis Pepe merupakan salah satu kue tradisional khas betawi yang terbuat santan, sirup gula dan tepung tapioka sebagai bahan utamanya, Kue lapis pepe dikenal dengan tekstur yang kenyal dan berlapis-lapis. Sebelum ini belum terdapat substitusi tepung tapioka yang merupakan bahan utama dari pembuatan kue lapis pepe. Penelitian ini dilakukan untuk menjadi inovasi kue lapis pepe dengan tepung berbeda tanpa mengurangi nilai tradisional dari kue lapis pepe.

Metode yang dilakukan adalah RAL, uji hedonik dan uji organoleptik untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk yang telah dimodifikasi, dilihat dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa dari produk kontrol dan produk modifikasi dengan komposisi tepung hanjeli 45%, 50%, 55%, dan 60%. Berdasarkan hasil rata – rata pada uji hedonik, masyarakat lebih memilih kue lapis pepe 100% tepung tapioka dibandingkan dengan produk modifikasi lainnya. Pada hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa adanya perbedaan signifikan pada tekstur dan aroma dengan nilai Sig (2-tailed) <.005 pada pasangan antara kue lapis pepe yang dibuat dengan tepung tapioka dan kue lapis pepe dengan tepung hanjeli. Adapula perbedaan significant pada variabel rasa, terdapat 3 pasangan yang menunjukkan nilai Sig(2-tailed) <.005 dan 1 pasangan dengan nilai Sig(2-tailed) >.005.

Dapat disimpulkan dalam uji coba bahwa substitusi sebagian tepung tapioka dengan tepung hanjeli dapat membuat suatu rasa baru tanpa merubah nilai tradisional kue lapis pepe, namun tepung hanjeli tidak dapat dijadikan sebagai bahan pengganti tepung tapioka, melainkan sebagai tepung tambahan dalam kue lapis pepe.

Kata Kunci: Kue lapis pepe, Tepung hanjeli, Tepung tapioka, Uji T

ABSTRACT

Nama : Ericha Abigail, Vanessa Pricilla
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : Uji Coba Pembuatan Kue Lapis Pepe Dengan
Tepung Hanjeli (Coix Lacyma-Jobi) sebagai substitusi
tepung tapioka

Lapis Pepe Cake is a traditional Betawi snack characterized by its layered appearance dan chewy texture, traditionally made using coconut milk, sugar syrup, and tapioca flour. Despite its popularity, there have been no significant efforts to substitute tapioca flour, the primary ingredient. This research aims to innovate the traditional Lapis Pepe by incorporating Hanjeli Flour (Coix lacryma-jobi) as a partial replacement for tapioca flour, while preserving its traditional qualities.

The study employed a Completely randomized Design (CRD) with hedonic and organoleptic tests to evaluate consumer acceptance based on color, aroma, texture, and taste. The research compared a control product made with 100% tapioca flour to modified versions containing 45%, 50%, 55%, and 60% hanjeli flour. Results from the hedonic test showed that the 100% tapioca flour version was the most preferred.

The organoleptic testing indicated significant differences in texture and aroma, with a Sig(2-tailed) value $<.005$ for comparisons between the tapioca-based lapis pepe and the hanjeli flour-modified versions. Additionally, for the taste variable, three pairs showed a Sig(2-tailed) value $<.005$, while one pair had a value Sig(2-tailed) $>.005$.

The finding suggest that partially substituting tapioca flour with Hanjeli flour introduces a novel taste without compromising the traditional essence of Lapis Pepe. Nonetheless, Hanjeli flour cannot fully replace tapioca flour and is better suited as an additional ingredient to enhance the nutritional value of the cake.

Keywords : Lapis pepe Cake, Hanjeli Flour, Tapioca Flour, Sensory Test