

ABSTRAK

Nama : Pavel Nedved
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : Penggunaan Tepung Mocaf Sebagai Substitusi Tepung Terigu
Dalam Kue Soes

Kue soes merupakan salah satu makanan penutup yang berasal dari Prancis yang berbahan dasar dari tepung, terigu, gula, garam, mentega, susu, air, dan telur. Adonan kue soes memiliki rongga didalamnya dikarenakan proses pemanggangan. Pada umumnya kue soes disajikan dengan filling *vla* yang beraneka ragam. Dikarenakan Indonesia masih mengimpor tepung terigu dari luar negeri maka perlu adanya upaya untuk meningkatkan produk hasil bumi Indonesia. Tepung mocaf (*modified cassava flour*) merupakan salah satu tepung modifikasi yang terbuat dari salah satu hasil bumi Indonesia yaitu singkong.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi rasa, tekstur, aroma, dan warna kue soes dengan substitusi tepung mocaf (*modified cassava flour*). Selain itu, penelitian ini juga ingin mengetahui persepsi masyarakat terhadap kue soes yang menggunakan tepung mocaf (*modified cassava flour*). Metode penelitian ini mencakup studi pustaka dan eksperimen, dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dalam pembuatan kue soes.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terjadi perbedaan yang cukup signifikan terhadap kue soes terkait rasa dengan nilai , tekstur, aroma, dan warna. Kue soes A (25% tepung mocaf) memiliki nilai tertinggi 4,01 namun nilai tersebut lebih rendah dari pada kue soes kontrol 4,07, kue soes D (100% tepung mocaf) memiliki nilai terendah 3,79 Tepung mocaf (*modified cassava flour*) dapat menjadi bahan yang bisa menggantikan kandungan tepung terigu dalam kue soes dan masih diterima masyarakat, dengan nilai yang cukup positif terkait rasa, tekstur, aroma, dan warna pada kue soes tersebut

Kata Kunci: Tepung Mocaf, , Kue Soes, Tepung Terigu, Makanan Penutup , Indonesia.

ABSTRACT

Nama : Pavel Nedved
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : Penggunaan Tepung Mocaf Sebagai Substitusi Tepung Terigu
Dalam Kue Soes

Choux pastry, a classic French dessert, is traditionally made from ingredients such as wheat flour, sugar, salt, butter, milk, water, and eggs. The dough forms hollow spaces during the baking process. Typically, choux pastries are served with a variety of vla fillings. Given that Indonesia still imports wheat flour from abroad, there is a pressing need to enhance the utilization of locally sourced agricultural products. Mocaf, or modified cassava flour, is a locally produced flour derived from cassava, one of Indonesia's staple crops.

This study aims to evaluate the taste, texture, aroma, and color of choux pastries made with mocaf as a substitute for wheat flour. Additionally, it seeks to understand public perception of choux pastries using mocaf. The research methodology includes literature review and experimentation, employing a Completely Randomized Design (CRD) for the preparation of the pastries.

The findings reveal significant differences in taste, texture, aroma, and color among the samples. Choux pastry A (25% mocaf substitution) achieved the highest score of 4.01, slightly lower than the control sample with a score of 4.07. Meanwhile, choux pastry D (100% mocaf substitution) received the lowest score of 3.79. The results suggest that mocaf can serve as a viable alternative to wheat flour in choux pastries while maintaining positive acceptance in terms of taste, texture, aroma, and color.

Keywords: Mocaf Flour, choux pastry, wheat flour, dessert, Indonesia.