

## ABSTRAK

Nama : Natasya (31170042), Feren Handayani (31170057), dan Jecky Nicholas Ong (3117076)

Program Studi : Program Bisnis Hotel

Judul : Uji Coba Pembuatan Ongol-Ongol Dengan Tepung Umbi Garut Sebagai Substitusi Tepung Tapioka

Tanaman Umbi Garut adalah sejenis tumbuhan umbi-umbian yang dapat dikonsumsi. Walaupun demikian, umbi garut tidak menjadi sumber pokok pangan di Indonesia. Pemanfaatan umbi garut dapat dijadikan menjadi tepung umbi garut guna mengoptimalkan nilai dari tanaman umbi garut. Salah satu pemanfaatan dari tepung umbi garut adalah mengolahnya menjadi ongol-ongol.

Tujuan dari pengujian ini adalah untuk memahami dampak substitusi tepung umbi garut terhadap hasil panca indera dan kesukaan panelis yang meliputi aroma, warna, kekenyalan dan kesukaan. Jenis uji coba ini adalah eksperimental. Variabel kontrol adalah peralatan memasak, bahan yang digunakan, dan teknik pembuatan ongol-ongol tepung umbi garut. Variabel bebas adalah substitusi dengan tepung umbi garut sebanyak 100%, 75%, 50%, dan 25% dari 150 gram tepung tapioka. Variabel terikat adalah hasil organoleptik dan hedonik terhadap ongol-ongol tepung umbi garut yang meliputi aroma, warna, rasa, dan kekenyalan. Pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi melalui uji organoleptic dan hedonic yang masing-masing dilakukan oleh 5 panelis ahli dan 30 panelis umum. Hasil data uji panca indera (organoleptik) dianalisis dengan menggunakan uji *paired T-test* dan uji hedonik menggunakan perhitungan rerata (skala interval).

Analisis berdasarkan hasil dari uji *paired T-test* menunjukkan, bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada ongol-ongol tepung umbi garut sebagai substitusi dari tepung tapioka terhadap indikator pengujian aroma, warna, kekenyalan, dan rasa. Dimana dengan perlakuan 75% tepung umbi garut dan 25% tepung tapioka memberikan warna coklat agak tua yang dimana menyerupai kriteria warna *cinnamon*, aroma dari gula jawa yang cukup harum, kekenyalan yang cukup, serta rasa yang manis. Pada hasil analisis uji rerata hedonik menunjukkan, bahwa ongol-ongol dengan 25% tepung umbi garut memiliki tingkat kesukaan yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan ongol-ongol dengan 100% tepung tapioka.

Kata Kunci: ongol-ongol, tepung umbi garut, uji coba makanan , makanan tradisional

## **ABSTRACT**

*Name* : Natasya (31170042), Feren Handayani (31170057), dan Jecky Nicholas Ong (3117076)

*Study Program* : *Hotel Business Program*

*Title* : *Trial of Making Ongol-Ongol with Garut Bulbs as a Substitute for Tapioca Flour*

*Arrowroot is a type of tuber plant that can be consumed. However, arrowroot tuber is not a staple food in Indonesia. The utilization of arrowroot tuber can be turned into arrowroot tuber flour to optimize the value of the arrowroot tuber plant. One of the uses of arrowroot tuber flour is processing it into ongol-ongol.*

*The purpose of this food test is to understand the impact of the substituting arrowroot flour on the senses test and hedonic yields including aroma, color, elasticity, and preferences. This type of trial is experimental. The control variables were cooking equipment, the materials used, and the technique of making ongol-ongol of arrowroot flour. The independent variable is the substitution with arrowroot tuber flour as much as 100%, 75%, 50%, and 25% of 150 grams of tapioca flour. The dependent variable was the organoleptic and hedonic results of the ongols of arrowroot flour which included aroma, color, taste, and chewiness. Data collection was carried out by observation methods through organoleptic and hedonic tests, each of which was carried out by 5 expert panelists and 30 general panelists. Using the paired T-test and the hedonic test using the mean measure (interval scale), organoleptic test data was analyzed.*

*The findings of the paired T-test study revealed that there was no substantial change in flavour, colour, elasticity and taste when replacing arrowroot tuber flour. Where the substitution of 50% produces a dark brown color that is close to the criteria for cinnamon color, the aroma of Javanese sugar is quite aromatic, sufficient chewiness, and sweet taste. The conclusion of the hedonic means the trial analysis showed that ongol-ongol with 25% arrowroot tuber flour had a higher preference when compared to ongol-ongol with 100% tapioca flour.*

*Keyword: ongol-ongol, arrowroot tuber flour, food trial, traditional*