

ABSTRAK

Nama : Ellena Crysantha / Merrydian

Program Studi : Bisnis Perhotelan

Judul : Substitusi Penggunaan Tepung Biji Durian Terhadap Tepung Beras Putih Dalam Pembuatan Kue Nagasari.

Indonesia merupakan negara kesatuan yang berbentuk kepulauan dengan 5 pulau utama dari keberagaman suku, ras, serta adat dan budaya di Indonesia juga membuat keberagaman makanan tradisional di Indonesia. Untuk membuat perpaduan antara jajanan dan sajian tradisional dengan sajian modern dirasa akan semakin menarik peminat kuliner, digunakan salah satu jajanan tradisional yang dapat dikembangkan agar dapat bergerak mengikuti tren tersebut adalah Kue Nagasari. Tepung beras putih merupakan salah satu bahan utama pembuatan Kue Nagasari dimana dalam penelitian ini tepung beras putih akan digantikan dengan tepung biji durian dalam pembuatan Kue Nagasari. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan rasa, tekstur, aroma, dan warna pada saat pembuatan Kue Nagasari dengan menggunakan tepung yang terbuat dari biji durian. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif dan data disebarkan dengan uji hedonik yang dilakukan kepada 47 responden dan uji pembedaan (organoleptik) kepada 8 panelis. Berdasarkan uji hedonik dan uji pembeda, mendapatkan hasil dimana terdapat perbedaan yang signifikan antara rasa, tekstur, aroma, dan warna. Hasil yang didapat dari penelitian ini yakni bahwa tepung biji durian dapat digunakan sebagai pengganti tepung beras putih dalam pembuatan kue nagasari dengan persentase penggunaan tepung biji durian sebanyak 50%.

Kata Kunci : Tepung Biji Durian, Tepung Beras Putih, Kue Nagasari, Substitusi, Uji Coba

ABSTRACT

Name : Ellena Crysantha / Merrydian

Study Program: Hotel Business

Title : *Substitution the Use of Durian Seed Flour Against Rice Flour in Nagasari*

Indonesia is a unitary country in the form of an archipelago with 5 main islands. The diversity of ethnicities, races, customs and cultures in Indonesia also makes the diversity of traditional foods in Indonesia. To create a combination of traditional snacks and dishes with modern dishes it is felt that it will attract culinary enthusiasts, one of the traditional snacks that can be developed to move to follow this trend is Nagasari Cake. White rice flour is one of the main ingredients for making Nagasari cakes where in this study white rice flour will be replaced with durian seed flour in making Nagasari cakes. This research was conducted to determine whether there were differences in taste, texture, aroma, and color at the time of making Nagasari cakes using flour made from durian seeds. The method used in this research is a quantitative method and the data is distributed by the hedonic test which was conducted on 47 respondents and the differentiation test (organoleptic) to 8 panelists. Based on the hedonic test and comparison test, it was found that there was a significant difference between taste, texture, aroma, and color. The results obtained from this study are that durian seed flour can be used as a substitute for white rice flour in making nagasari cakes with a percentage of using durian seed flour as much as 50%.

***Keywords:* Durian Seed Flour, White Rice Flour, Nagasari Cake, Substitution, Trial**