

Hanifan Dicky Permana. J1A220046. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Organoleptik Martabak Manis. Pembimbing : Yernisa, S. TP., M. Si dan Meri Arisandi, S. TP., M.M

RINGKASAN

Martabak manis merupakan suatu jenis kue dadar berupa adonan tepung terigu berasa manis yang dipanggang. Martabak manis pada zamannya merupakan kue yang sederhana, dengan taburan hanya berupa gula dan wijen sangrai. Keberadaan martabak sebagai salah satu kuliner tradisional khas Indonesia memiliki rasa yang enak, nikmat, mengandung protein memang sudah dikenal dari masa ke masa.

Penelitian ini, menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan hanya satu faktor perlakuan yaitu perbandingan persentase tepung terigu dengan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*), yang terdiri dari 6 (enam) taraf perlakuan yaitu perbandingan tepung dengan tepung mocaf 100%, 90%:10%, 80%:20%, 70%:30%, 60%:40%, dan 50%:50% masing masing 3 (tiga) kali ulangan, sehingga diperoleh 18 (delapan belas) unit percobaan.

Hasil penelitian menunjukkan perbandingan tepung terigu dengan tepung mocaf berpengaruh nyata terhadap organoleptik martabak manis pada organoleptik mutu hedonik warna, aroma, rasa dan hedonik penerimaan keseluruhan, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap mutu hedonik tekstur.

Perlakuan martabak manis terbaik terdapat pada perbandingan tepung terigu dengan tepung mocaf 60% : 40% yang menghasilkan kadar air 38,46% deskripsi warna *Grayish orange* (nilai L^* 76,13, nilai a^* 0,80 nilai b^* 15,7), tekstur 14,71 Gf: dan organoleptik mutu hedonik warna 3,44 (putih kekuningan), aroma 4,32 (khas martabak), rasa 4,32 (terasa mocaf), tekstur 4,12 (lembut) dan hedonik penerimaan keseluruhan 4,28 (suka).

Kata kunci: Martabak manis, tepung mocaf, tepung terigu.