

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*)  
PADA PEMBUATAN *FRUIT CAKE* TERHADAP DAYA TERIMA  
KONSUMEN**

**TSARA RABBIKA**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung mocaf pada pembuatan *fruit cake* terhadap daya terima konsumen pada aspek rasa, warna, aroma dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan pengujian daya terima konsumen melalui uji organoleptik dilakukan kepada 30 orang panelis agak terlatih. Waktu pelaksanaan penelitian adalah dari bulan Maret 2015 sampai Januari 2016. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Populasi pada penelitian ini adalah substitusi tepung mocaf. Sampel penelitian ini adalah substitusi tepung mocaf dengan persentase 40%, 50% dan 60%. Hasil uji organoleptik dianalisis dengan menggunakan uji Friedman dengan taraf  $\alpha = 0,05$ . Hasil deskripsi data berdasarkan nilai rata-rata menunjukkan *fruit cake* substitusi tepung mocaf dengan persentase 50% yang paling banyak disukai oleh panelis dari semua aspek penilaian. Sedangkan hasil uji statistik menunjukkan tidak terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf pada pembuatan *fruit cake* dari aspek warna dan tekstur. Pada aspek rasa dan aroma terdapat pengaruh yang signifikan dengan  $\alpha = 0,05$ . Hasil Uji Tukey's menyatakan bahwa formula *fruit cake* dengan substitusi tepung mocaf 50% lebih disukai dibanding *fruit cake* dengan substitusi tepung mocaf 40% dan 60%. Peneliti menyarankan bahwa hasil terbaik dalam pembuatan *fruit cake* substitusi tepung mocaf yaitu terdapat pada formula 50%.

**Kata Kunci:** *Fruit Cake*, Substitusi Tepung Mocaf, Daya Terima Konsumen.