

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU LOKAL (*Ipomoea batatas L.*) PADA PEMBUATAN KUE LIDAH KUCING TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

**FIKA PUNARSARI**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung ubi ungu lokal terhadap daya terima konsumen yang dinilai melalui aspek warna, aroma, rasa, tekstur. Penelitian dilakukan di Laboratorium Patiseri Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dimulai pada Juli sampai dengan Januari. Penelitian ini menggunakan uji organoleptik yang diujikan kepada 30 panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa program studi Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta. Setelah melalui tahap validasi yang diujikan kepada 5 orang panelis ahli, dilanjutkan uji hedonik. Hasil uji hedonik kue lidah kucing substitusi tepung ubi ungu lokal 60% pada aspek warna adalah 4,1, aspek aroma adalah 4,2 (suka-sangat suka), aspek rasa adalah 4,3 (suka-sangat suka), aspek tekstur adalah 4,23 (suka-sangat suka). Hasil analisis dengan menggunakan uji Friedman dengan cara signifikan ( $\alpha = 0,05$ ). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi tepung ubi ungu lokal dalam pembuatan kue lidah kucing terhadap aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Formula terbaik pada penelitian ini sesuai dengan perhitungan yang telah dilakukan menggunakan uji Friedman adalah formula dengan substitusi tepung ubi ungu lokal sebanyak 60%.

Kata kunci : Kue lidah kucing. Tepung ubi ungu, Daya terima konsumen