

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BERAS JAGUNG PADA PEMBUATAN *CUPCAKE* TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

NURUL FATIYAH

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap *cupcake* yang disubstitusi dengan tepung beras jagung. Penelitian yang dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan September 2016 – Januari 2017 ini menggunakan metode eksperimen. Persentase tepung beras jagung yang disubstitusi pada pembuatan *cupcake* adalah 20%, 30%, dan 40%. Pada uji validasi yang dilakukan terhadap 5 orang dosen ahli, *cupcake* dengan substitusi tepung beras jagung dinyatakan memenuhi standar kualitas *cupcake*. Selanjutnya untuk menilai daya terima konsumen dilakukan uji organoleptik terhadap aspek warna, rasa, aroma dan tekstur kepada panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang berjumlah 30 orang. Hasil penilaian panelis dianalisis dengan menggunakan uji Friedman pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, menunjukkan bahwa terdapat pengaruh substitusi tepung beras jagung pada pembuatan *cupcake* terhadap daya terima konsumen pada aspek rasa, aroma, dan tekstur. Sedangkan untuk hasil uji *Friedman* pada aspek warna menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Hasil penelitian ini adalah *cupcake* dengan substitusi tepung beras jagung dapat diterima baik oleh konsumen dan formula *cupcake* dengan substitusi tepung beras jagung sebesar 30% merupakan formula yang direkomendasikan untuk diproduksi sesuai tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis daya terima konsumen terhadap *cupcake* substitusi tepung beras jagung sehingga dapat mengoptimalkan penggunaan tepung beras jagung.

Kata kunci : Tepung Beras Jagung, *Cupcake*, Daya Terima Konsumen.

THE EFFECT OF RICE CORN FLOUR SUBSTITUTION IN CUPCAKE PRODUCTION BASED ON CONSUMER ACCEPTANCE

NURUL FATIYAH

ABSTRACT

The purpose of the research is to identify and analyze consumer acceptance of cupcake with rice corn flour substitution. Research was conducted at the Laboratory of Pastry and Bakery, Food and Nutrition Programe, Faculty of Engineering, State University of Jakarta on September 2016 - January 2017. This research used the experimental method. Rice corn flour that substituted to cupcake were 20%, 30%, and 40%. The validation test conducted on 5 expert panelist, and the result was cupcake with rice corn flour substitution could fulfill good standard quality of cupcake in general. Furthermore, the organoleptic test was done by trained panelists who were 30 students of Food and Nutrition Programe, State University of Jakarta, to found out consumer acceptance based on color aspect, flavor, taste, and texture. The panelists assesment result was analysed by using Freidman test at $\alpha = 0.05$ significance level showed that there was effect of rice corn flour substitution in flavor, taste, and texture aspect. While the the result of friedman test at $\alpha = 0.05$ significance level for color aspect showed that there were no effect of rice corn flour substitution. The results of this research is cupcake with rice corn flour substitution is well received by consumers and the most recommended formula of cupcake with rice corn flour substitution was 30% to poducted, due to the purpose of this research was to analyze consumer acceptance of cupcake with rice corn flour substitution so that it can optimize the use of rice corn flour.

Key word : Rice Corn Flour, Cupcake, Consumer Acceptance.