

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG ONCOM MERAH TANPA SPORA
TERHADAP DAYA TERIMA PRODUK PASTA *LASAGNA***

ELIN LISTIANI

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penggunaan tepung oncom merah tanpa spora yang disubstitusikan dalam pembuatan pasta *lasagna* terhadap daya terima pasta *lasagna* yang meliputi penilaian pada aspek rasa, aroma, warna dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Rekayasa dan Analisis boga. Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan sejak bulan April 2015 hingga Januari 2016. Dalam penelitian ini digunakan uji organoleptik oleh 30 orang panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa program studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Produk pasta *lasagna* ini sebelumnya telah melalui tahap validasi oleh 5 orang dosen ahli dan dinyatakan memenuhi syarat kelayakkan untuk dilanjutkan ke tahap uji daya terima produk. Hasil yang didapat dari penilaian daya terima produk adalah pasta *lasagna* dengan substitusi tepung oncom merah tanpa spora sebanyak 0%, 7,5% dan 15% memperoleh nilai warna 3,9 untuk substitusi tepung oncom merah tanpa spora 7,5%, rasa 3,9 untuk substitusi tepung oncom merah tanpa spora 7,5%, aroma 3,9 dari substitusi tepung oncom merah tanpa spora 7,5%, dan tekstur 3,9 dari substitusi tepung oncom merah tanpa spora 0%. Hasil statistik dengan menggunakan uji Friedman dengan taraf signifikan α 0,05. Membuktikan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi tepung oncom merah tanpa spora terhadap daya terima produk pasta *lasagna* dengan persentase 0%, 7,5% dan 15% pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Kata kunci : tepung oncom, daya terima produk, pasta lasagna.

THE EFFECT OF NO SPORE RED ONCOM FLOUR SUBSTITUTION TO THE PASTA *LASAGNA* ACCEPTANCE

ELIN LISTIANI

ABSTRACT

This research aimed to identify and analyze the effect of the red flour oncom without spores were substituted in the manufacture of pasta *lasagna*, pasta *lasagna* acceptance of the covering on the aspects of flavor, taste, color and texture. This research was conducted in the Food Engineering And Analysis Laboratory. Food and Nutrition Programme, Faculty of Technique, State University of Jakarta. The timing of the studies carried out since April 2015 to January 2016. This research used the organoleptic test by 30 semi trained panelist. This *lasagna* pasta products had been tested by 5 trained. The of the acceptability of products pasta *lasagna* with red oncom flour substitution without spores as much as 0%, 7,5% and 15% received grades of 3,9 for the substitution red oncom flour without spores 7,5%, flavor 3,9 for the substitution red oncom flour without spores 7,5%, 3,9 taste of red oncom flour substitution without spores 7,5%, and 3,9 texture of the red oncom flour substitution without spores of 0%. The statistical results used Friedman test with significance level α of 0,05, proved that there was no substitution effect of red oncom flour without spores substitution to the *lasagna* pasta product acceptance with a percentage of 0%, 7,5% and 15% on the aspects of colour, taste, flavor, and texture.

Keywords: oncom flour, panelis acceptance, paste lasagna.