

PENGARUH SUBSTITUSI PATI GARUT (*Maranta arundinaceae L*) TERHADAP DAYA TERIMA KUE *STICK* BAWANG

ASTARI GITA ANJANI

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh substitusi pati garut terhadap daya terima kue *stick* bawang, meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Roti dan Kue, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu pelaksanaan penelitian adalah dari bulan April 2015 sampai Januari 2016. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Populasi pada penelitian ini adalah Kue *Stick* Bawang dengan substitusi pati garut, sedangkan sampel dalam penelitian ini adalah Kue *Stick* Bawang dengan substitusi pati garut sebanyak 20%, 40%, dan 60%. Hasil perlakuan kemudian dinilai berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur dengan menggunakan uji organoleptik kepada 30 panelis mahasiswa Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Hasil uji organoleptik dianalisis dengan menggunakan uji friedman dengan taraf signifikansi α 0,05. Nilai rata-rata tertinggi adalah pada Kue *Stick* Bawang substitusi pati garut dengan persentase 40%, dimana nilai rata-rata tertinggi untuk aspek warna sebesar 4,47, pada aspek rasa nilai rata – rata tertinggi sebesar 4,53, pada aspek aroma nilai rata – rata tertinggi sebesar 4,43 dan pada aspek tekstur nilai rata – rata tertinggi sebesar 4,57. Nilai tersebut menunjukkan penilaian panelis terhadap kue *stick* bawang dengan substitusi pati garut sebanyak 40% berada pada rentangan nilai antara suka hingga sangat suka. Secara keseluruhan, produk sudah diterima baik oleh masyarakat.

Kata Kunci : Kue *Stick* Bawang, substitusi, pati garut, daya terima konsumen.

**THE EFFECT OF SUBSTITUTION OF ARROWROOT STARCH
(*Maranta arundinaceae* L) TOWARDS ONION STICK ACCEPTANCE**

ASTARI GITA ANJANI

ABSTRACT

This study aimed to identify and analyze the effect of substitution of arrowroot starch in producing onion stick including aspects of color, taste, aroma and texture. This study has been done at Bread and Pastry Laboratory, Food and Nutrition Programme, Engineering Faculty, State University Of Jakarta. This study is started from April 2015 to January 2016. This study used Experiment Method. The population in this study was the onion stick with arrowroot starch substitution with a different percentage of 20%, 40% and 60%. The result of this product was evaluated based on color, taste, aroma, and texture by using the organoleptic test to the 30 panelists students of Food and Nutrition Programme, Engineering Faculty, State University of Jakarta. Organoleptic test results were analyzed by using Friedman test with significance level α 0,05. The highest average value with percentage of 40% for onion stick with arrowroot starch substitution, with the highest average value was 4,47 for color aspects, the highest average value was 4,53 for taste aspects, the highest average value was 4,43 for aroma aspects and the highest average value was 4,57 for texture aspects. These values show panelist against onion stick with arrowroot starch substitution of 40% in like to really like criteria. Overall, the product has been well received by the costumers.

Keywords: onion stick, substitution, arrowroot starch, consumers acceptance