

ABSTRAK

PEMANFAATAN TEPUNG BERAS MERAH SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN NASTAR DI ANANASNASTAR

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui apakah tepung beras merah dapat mengganti tepung terigu dalam pembuatan nastar. Populasi yang diterapkan dalam penelitian ini yaitu mahasiswa dan jemaat Gereja Rock Surabaya, sedangkan sampel yang diteliti adalah 30 mahasiswa Universitas Ciputra, 30 jemaat di komunitas sel, dan 30 jemaat aktif di gereja pada hari minggu. Penelitian ini merupakan penelitian kreasi produk yang menggunakan uji organoleptik dan uji laboratorium untuk memperoleh data. Teknik pengumpulan data dalam uji organoleptik dilakukan dengan metode pembangian kuesioner yang menggunakan instrumen skala likert dengan empat pilihan jawaban. Variabel penelitian yang digunakan penulis yaitu variabel tepung beras merah sebagai variabel bebas serta variabel nastar sebagai variabel terikat. Selanjutnya, penulis mengolah data hasil penelitian menggunakan *software SPSS* untuk memperoleh kesimpulan yang signifikan berdasarkan hasil penelitian tersebut. Berdasarkan pengujian hipotesis yang telah dihitung menggunakan *software SPSS* tersebut, maka disimpulkan hasil penelitian ini yaitu tidak ada perbedaan secara signifikan antara nastar dengan perlakuan 0% dan nastar dengan perlakuan 25%, oleh karena itu kedua nastar tersebut yang akan dilanjutkan ke uji laboratorium. Dari hasil uji laboratorium diketahui bahwa nastar dengan perlakuan 0% memiliki kandungan lemak dan kalori lebih tinggi dari nastar dengan perlakuan 25%.

Kata Kunci: Tepung Beras Merah, Tepung Terigu, Nastar