

ABSTRAK

KREASI TEPUNG SUKUN (*ARTOCARPUS ALTILIS*) SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TAPIOKA DALAM PEMBUATAN *TAPIOCA PEARL*

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui apakah tepung sukun dapat mensubstitusikan tepung tapioka dalam aplikasi pembuatan *tapioca pearl*. Populasi yang ditetapkan dalam penelitian ini yaitu orang-orang yang berada di sekitar Universitas Ciputra termasuk dosen, mahasiswa, dan *staff*. Sampel yang diteliti adalah 30 orang panelis dalam tiga kali pengulangan sehingga total panelis adalah 90 orang. 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 pembagian kuesioner yang menggunakan skala hedonik. Selanjutnya peneliti mengolah data hasil penelitian menggunakan metode statistik deskriptif. Statistik deskriptif merupakan proses transformasi data dalam bentuk tabulasi sehingga lebih mudah dipahami dan diinterpretasikan. Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilaksanakan, panelis memilih tepung sukun dengan substitusi 100% sebagai perlakuan terbaik. Berdasarkan uji laboratorium, maka dapat disimpulkan bahwa substitusi 100% tepung sukun pada *tapioca pearl* mengandung 2.98% protein per 100 g. Ditinjau dari hasil uji penerimaan panelis terhadap hasil kreasi, dapat disimpulkan bahwa produk *tapioca pearl* dengan substitusi tepung sukun mendapatkan respon yang positif.

Kata Kunci: Tepung Sukun, Tepung Tapioca, Substitusi, *Tapioca Pearl* dari Tepung Sukun

ABSTRACT

CREATION OF BREADFRUIT FLOUR (*ARTOCARPUS ALTILIS*) AS A SUBSTITUTE FOR TAPIOCA FLOUR IN MAKING TAPIOCA PEARL

The purpose of this study is to determine whether breadfruit pearl can be utilized as a substitute for tapioca flour in tapioca pearl. Population in this study is the people around Universitas Ciputra including lecturers, students and staff members. Meanwhile the samples are 30 panelists on three repetitions, which makes the total 90 panelists. This study is a product creation research that uses organoleptic test and laboratory test in order to obtain data. The technique used in collecting data in organoleptic test is conducted by distributing questionnaires using hedonic scale. Furthermore, the researcher processes the data using descriptive analysis methods. Descriptive analysis method is a process of transformation of research data in tabular form that is easily understood and interpreted. Based on the organoleptic test that has been conducted, panelists chose the 100% substitution of breadfruit flour for tapioca pearl as the best percentage. Based on the laboratory test, tapioca pearl with 100% substitution of breadfruit flour contains 1.98% of protein per 100 g. Judging from the panelists acceptance test, it can be concluded that the product receives positive response.

Keywords: Breadfruit Pearl, Tapioca Flour, Substitution, Tapioca Pearl

