

ABSTRAK

SUBSTITUSI TEPUNG KONJAC DAN TEPUNG BERAS MERAH TERHADAP TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN KUE *CHIFFON*

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui cara mengolah kue *chiffon* yang disubstitusi dengan tepung beras merah sebagai bahan dasarnya yang kemudian ditambahkan tepung konjac sebagai bahan penunjang, mengetahui minat responden mengenai penampilan, rasa, warna, aroma, dan tekstur kue *chiffon* beras merah, mengetahui kandungan protein dan lemak di dalam kue *chiffon* beras merah, mengetahui minat responden terhadap kue *chiffon* beras merah, serta mengetahui bauran pemasaran dari kue *chiffon* beras merah. Penelitian yang dilakukan adalah penelitian eksperimen (kreasi produk) dengan menggunakan tiga teknik analisa data yaitu uji laboratorium, uji organoleptik, dan dilanjutkan dengan uji ANOVA. Dalam penelitian ini dilakukan sepuluh kali eksperimen yang kemudian diujikan kepada panelis. Hasil uji panelis tersebut akan dijadikan parameter dalam pembuatan kue *chiffon* beras merah untuk pengujian laboratorium. Berdasarkan hasil uji laboratorium terhadap kue *chiffon* beras merah dengan berat 400 gram, mendapatkan hasil yakni kandungan protein sebesar 6,51% dan lemak sebesar 3,91%. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dimana peneliti membagikan kuesioner secara langsung kepada responden. Untuk melakukan uji organoleptik, peneliti membagikan kuesioner dan tester kepada 30 orang. Berdasarkan hasil organoleptik, responden menyukai rasa, tekstur, warna, dan aroma dari kue *chiffon* beras merah dengan perlakuan oven dan konsentrasi penambahan tepung konjac sebesar 15%. Peneliti menggunakan nama brand DAILY BAKED karena nama tersebut sesuai dengan filosofi perusahaan.

Kata kunci: Tepung Konjac, *Chiffon*, Beras Merah, Uji Laboratorium, Uji Organoleptik, Protein, Lemak.

ABSTRACT

SUBSTITUTION OF KONJAC FLOUR AND RED RICE FLOUR TOWARD WHEAT FLOUR IN CHIFFON CAKE MAKING

The purpose of this research is to find out how to made chiffon cake substituted with red rice flour as a main ingredient and then added konjac flour as a supporting material, and then to understand respondents' interest in taste, color, smell, and texture of red rice chiffon cake, and then to know how many protein and fat in red rice chiffon cake, after that to understand respondents' interest in red rice chiffon cakes, and knowing the marketing mix of researcher brand. The research conducted is experimental research (product creation) using three data analysis techniques, laboratory tests, organoleptic tests, and then calculated using ANOVA test. In this study, ten experiments were conducted which were then tested by panelists. The panelist organoleptic test results will be used as a parameter in making red rice chiffon cake for laboratory test. Based on the results of laboratory tests on red rice chiffon cake with total weigh of 400 grams, the results were the product contain 6.51% of protein and 3.91% of fat. This study uses a quantitative method where researchers share questionnaires directly to the respondents. To conduct an organoleptic test, researchers distributed questionnaires and sample to 30 people. Based on organoleptic results, respondents liked the taste, texture, color, and smell of red rice chiffon cake with oven dried technique with 15% konjic flour addition. The researcher use the DAILY BAKED as a brand name because the name was suited with the company's philosophy.

Keywords: Konjac Flour, Chiffon, Red Rice, Laboratorium Test, Organoleptic Test, Protein, Fat.