

ABSTRAK

Satya Pandu Ramdana. 2023. Substitusi Tepung Ubi Ungu pada *Choholate Mint Cake*. Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Satria Rusdy Wijaya, M.Pd. & Oktomi Harja, S.Par., M.M.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi resep *chocolate mint cake* pada substitusi tepung ubi ungu dan mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *chocolate mint cake* dengan substitusi tepung ubi ungu.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode R&D (*research & development*) dengan jenis penelitian *4D method*, yaitu: *define, design, develop, dan Disseminate*. Pada proses awal yaitu mencari resep acuan pembuatan *chocolate mint cake* lalu membuat tiga formula resep uji coba berdasarkan resep acuan kemudian divalidasi oleh *expert* dan diuji coba kepada 30 orang panelis.

Hasil yang didapati ialah formulasi resep yang digunakan dalam pembuatan *chocolate mint cake* dengan substitusi tepung ubi ungu adalah formulasi resep 3 dengan jumlah tepung 90 gr. *Produk chocolate mint cake* dengan substitusi tepung ubi ungu dapat diterima baik oleh masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari hasil uji organoleptik, dimana penilaian rasa mendapat nilai 3,8 penilaian aroma 3,6 penilaian tekstur 3,6 penilaian warna 3,8. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa produk *chocolate mint cake* dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci: *Chocolate mint cake*, ubi ungu, uji organoleptik

ABSTRACT

Satya Pandu Ramdana. 2023. *Substitution of Purple Sweet Potato Flour in Chocolate Mint Cake. Final Project. Lombok Tourism Polytechnic. Advisors: Satria Rusdy Wijaya, M.Pd. & Oktomi Harja, S.Par., M.M.*

This research aims to determine the formulation of chocolate mint cake recipe on purple sweet potato flour substitution and determine the public acceptance of chocolate mint cake products with purple sweet potato flour substitution.

The method used in this research is the R&D (research & development) method with the 4D method, namely: define, design, develop, and dissemination. In the initial process, namely looking for a reference recipe for making chocolate mint cake then making three test recipe formulas based on the reference recipe then validated by experts and tested on 30 panelists.

The results obtained are the recipe formulation used in making chocolate mint cake with purple sweet potato flour substitution is recipe formulation 3 with the amount of flour 90 g. Chocolate mint cake products with purple sweet potato flour substitution can be well received by the public. This can be seen from the results of the organoleptic test, where the taste assessment scored 3.8 aroma assessment 3.6 texture assessment 3.6 color assessment 3.8. From these results it can be concluded that chocolate mint cake products can be accepted by the public.

Keywords: *Chocolate mint cake, purple sweet potato, organoleptic test*