

## ABSTRAK

Amalia Zila Chirilda (2024) Uji Organoleptik Kue Sarang Semut dengan Substitusi Tepung Mocaf.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kue sarang semut dengan substitusi tepung mocaf serta menguji daya terima masyarakat terhadap kue sarang semut tepung mocaf.

Penelitian ini menggunakan metode *research and development* dengan 4 tahapan : (1) Penentuan resep, (2) Pengembangan formula resep, (3) Uji coba formula resep dan divalidasi, (4) Penyebarluasan. Pada tahapan uji coba, dilakukan seminasi produk kepada 30 orang panelis konsumen untuk memperoleh penilaian terhadap komponen organoleptik produk (warna, aroma, tekstur, rasa).

Hasil dari penelitian ini ialah produk kue sarang semut dengan substitusi tepung mocaf. Daya terima produk dari segi warna mendapat nilai rata-rata 88% dengan kategori suka, dari segi aroma mendapat nilai rata-rata 90% dengan kategori suka, dari segi tekstur mendapat nilai rata-rata 94% dengan kategori suka, dari segi rasa mendapat nilai 92% dengan kategori suka.

Pembuatan kue sarang semut dengan substitusi tepung mocaf mendapat hasil produk disukai oleh masyarakat dari warna, aroma, tekstur, rasa, dengan rentang nilai produk kue sarang semut dengan substitusi tepung mocaf adalah 88%-94%.

Diharapkan pada penelitian berikutnya produk kue sarang semut dengan substitusi tepung mocaf dapat dikembangkan melalui inovasi lainnya.

Kata kunci : Kue sarang semut, tepung mocaf, substitusi, uji daya terima.

## **ABSTRACT**

Amalia Zila Chirilda (2024) Organoleptic Test of Ant's Nest Cake with Mocaf Flour Substitution.

The aim of this research was to determine the ant nest cake with mocaf flour as a substitute and to test the public's acceptance of the mocaf flour ant nest cake.

This research uses a research and development method with 4 stages: (1) Determining the recipe, (2) Developing the recipe formula, (3) Testing the recipe formula and validating it, (4) Disseminating it. At the trial stage, product seminars were conducted to 30 consumer panelists to obtain an assessment of the product's organoleptic components (color, aroma, texture, taste).

The results of this research are ant nest cake products with mocaf flour substituted. Product acceptability in terms of color got an average score of 88% in the like category, in terms of aroma it got an average score of 90% in the like category, in terms of texture it got an average score of 94% in the like category, in terms of taste it got a score 92% with the like category.

Making ant nest cakes with mocaf flour as a substitute results in a product that is liked by the public in terms of color, aroma, texture, taste, with the product value range for ant nest cakes with mocaf flour as a substitute being 88% -94%.

It is hoped that in future research, ant nest cake products with mocaf flour substitution can be developed through other innovations.

*Key words: Mocaf flour ant nest cake, substitution, acceptability test.*