

## ABSTRAK

**Rizka Nusantari**, pemanfaatan tepung ubi cilembu sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan sponge cake. Tugas Akhir, Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Negeri Lombok.1). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Bagaimana proses pembuatan *sponge cake* dengan menggunakan tepung ubi cilembu? 2). Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa *sponge cake* dengan menggunakan tepung ubi cilembu melalui uji organoleptik?

Penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dan organoleptik dengan menggunakan angket uji organoleptik yang melibatkan 5 orang panelis terlatih yang dimana memanfaatkan 5 pengusaha *pastry* dan *bekry*, mahasiswa/i jurusan seni kuliner Politeknik Pariwisata Negeri Lombok. Tempat dan waktu penelitian yaitu dirumah penulis, dimulai dari bulan maret hingga juni 2020. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk, sedangkan alat pengujian berupa orang. Data dianalisis statistik dan deskriptif

Hasil yang diperoleh dari penelitian yaitu. 1). Proses pembuatan cake dengan menggunakan tepung ubi cilembu memiliki proses yang sama dengan pembuatan cake dengan tepung terigu, perbedaannya hanya saja adanya penambahan proses yaitu pembuatan tepung ubi cilembu. 2). Pada uji organoleptik yang dilakukan penulis kepada 5 panelis agak terlatih, dapat disimpulkan bahwa panelis lebih suka terhadap produk sponge cake dengan menggunakan tepung ubi cilembu

**Kata kunci:** *sponge cake*, Tepung ubi cilembu, Uji Organoleptik

## **ABSTRACT**

Rizka Nusantari, the use of Cilembu yam flour as a substitute for terugu flour in making sponge cake. Final Project, Study Program of Culinary Arts of the Lombok State Tourism Polytechnic. 1). This research aims to find out how is the process of making sponge cake using Cilembu sweet potato flour? 2). What is the level of consumer preference for the color, aroma, texture and taste of sponge cake using cilembu sweet potato flour through organoleptic testing? .

The research conducted was an experiment and organoleptic using an organoleptik test questionnaire involving 5 rather trained panelists who utilized 5 students in the culinary arts department of the Lombok State Tourism Polytechnic. The place and time of the research is the author's home, starting from April to June 2020. The test material is in the form of samples from each product, while the testing tools are in the form of people. Data were analyzed statistically and descriptively

The results obtained from the research viz. 1). The process of making cake using Cilembu yam flour has the same process as making cake with flour, the difference is only the addition of a process that is making Cilembu sweet potato flour. 2). In the organoleptik test conducted by the author to 5 panelists somewhat trained, it can be concluded that the panelists preferred sponge cake products using Cilembu sweet potato flour

Keywords: sponge cake, Cilembu yam flour, Organolepic Test