

## **ABSTRAK**

### **EKSPERIMEN PEMBUATAN *CAKE* SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE**

**OLEH**

**BAIQ PUTRI ASRATUL KAMILA**

Pemanfaatan tepung tempe sebagai pengganti tepung terigu pada pembuatan *cake*. Tugas akhir, Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Lombok. Penelitian ini bertujuan untuk : (1) mengetahui formula resep yang tepat untuk membuat *cake* dengan substitusi tepung tempe ; (2) mengetahui proses pengujian organoleptik dari olahan *cake* dengan substitusi tepung tempe. Penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dan uji organoleptik dengan menggunakan kuisisioner uji organoleptik yang melibatkan 3 orang panelis ahli lalu dianalisis menggunakan Teknik Kualitatif.

Hasil yang diperoleh dari penelitian yaitu 1) Pada pembuatan *cake* substitusi tepung tempe menggunakan 3 formulasi resep perbandingan Hal ini bertujuan untuk mengetahui resep menu yang paling tepat dengan tingkat kesukaan panelis. 2) Hasil uji organoleptik menunjukkan panelis menyukai formula resep 2 yaitu 30% : 70% dibanding formulasi resep 1 & 3 yaitu 15% dan 45%

Kata kunci : *Cake*, Tepung Tempe, Uji Organoleptik

## ***ABSTRACT***

### **THE EXPERIMENT OF MAKING A *CAKE* SUBSTITUED BY TEMPE FLOUR**

**BY**

**BAIQ PUTRI ASRATUL KAMILA**

Utilization of tempe flour as a substitute for wheat flour in cake making. Final project, Culinary Arts Study Program, Lombok Tourism Polytechnic This research are aims to : (1) find out about the right recipe formula for making a cake substituted by tempe flour ; (2) percieve about the process of organoleptic test on processed cake that substituted by tempe flour. The Research conduct an experiment and organoleptic test by using an organoleptic questionnaire who involved 3 expert panelist then analyzed by using qualitative techniques.

The result that obtained from the research are : 1) The making process of cake that substituted by tempe flour are using 3 comparison recipe formulations. This aims to find out the most appropriate menu recipe with the panelist's level of preference 2) The results of the organoleptic test showed that the panelists more prefer the recipe formula 2, which was 30% : 70% compared to formula 1 & 3, which were 15% and 45%.

Keywords : Cake, Tempe Flour, Organoleptic Test