

ABSTRAK

Pupe Selvia Deni. 2020. “Pengaruh Substitusi Tepung Tempe terhadap Kualitas Nastar”. *Skripsi*. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi karena belum ada pemanfaatan bahan baku tepung tempe dalam pengolahan nastar. Tempe memiliki umur simpan yang singkat (24 jam) sehingga cepat rusak (busuk). Tepung tempe merupakan hasil penggilingan tempe yang sudah dikeringkan. Tepung tersebut akan digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan nastar. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung tempe sebanyak 0%, 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada nastar yang dihasilkan.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 30 orang panelis semi terlatih dengan mengisi format uji organoleptik. Analisis data menggunakan ANAVA. Jika terdapat pengaruh yang signifikan, maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh substitusi tepung tempe terhadap kualitas warna (kuning keemasan) dan aroma (harum) nastar. Sementara itu, tidak terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas bentuk (seragam, rapi setengah lingkaran), tekstur (lembut dan lembab) dan rasa (manis). Hasil penelitian terbaik terdapat pada penggunaan tepung tempe sebanyak 15% (X1) terhadap kualitas bentuk, warna, aroma tekstur dan rasa pada nastar.

Kata kunci : Tepung Tempe, Nastar, Kualitas