

ABSTRAK

Resya Ramadhani Faizal, 2021. “Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas *Sponge Cake*. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang.”

Penelitian ini dilatar belakangi oleh kurangnya variasi pemanfaatan tepung bengkuang yang merupakan hasil pangan dari Kota Padang, Sumatera Barat pada produk makanan. Bengkuang mengandung *isoflavan* yang bertindak sebagai antioksidan dan inulin yang tidak dapat dicerna oleh tubuh. Tepung bengkuang dimanfaatkan sebagai substitusi dari tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan *sponge cake*. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung bengkuang sebanyak 0%, 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur dari *sponge cake* yang dihasilkan.

Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik. Analisis Data dilakukan dengan menggunakan ANAVA. Apabila terdapat pengaruh pada sampel maka analisis akan dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas warna (bagian permukaan dan bagian bawah), aroma (bengkuang), tekstur (lembut dan berpori-pori) dan rasa (bengkuang) dari *sponge cake*. Sementara itu, tidak terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas bentuk (rapi, sesuai cetakan) dari *sponge cake*. Untuk hasil penelitian terbaik, terdapat pada penggunaan tepung sebanyak 75% (X_3) terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada *sponge cake*.

Kata kunci: Tepung Bengkuang, *Sponge Cake*, Kualitas.