

## ABSTRAK

**Aghisyna Rahmatika 2021.** “Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Bolu Kukus Mekar.” Padang: program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung talas sebanyak, 15%, 25%, dan 35%, terhadap kualitas bolu kukus mekar. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September sampai Oktober 2021 di *Workshop* Tata Boga. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL), objek penelitian ini adalah bolu kukus mekar dengan substitusi tepung talas sebanyak, 15%, 25%, 35%. Variabel bebas pada penelitian ini adalah tepung talas, dan variabel terikatnya adalah kualitas bolu kukus mekar yang meliputi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Analisis data penelitian ini diperoleh dari uji organoleptik dengan melibatkan 5 orang panelis ahli yaitu dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang. Teknik pengolahan data penelitian digunakan analisis varian (ANOVA) untuk menganalisis uji organoleptik. Data yang telah diperoleh kemudian ditabulasi untuk dilakukan analisis data, jika diperoleh  $F_{hitung}$  lebih besar dari  $F_{tabel}$  maka akan dilakukan uji Duncan. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya pengaruh terhadap volume merekah, bentuk rapi, warna putih, dan tekstur berpori-pori halus. Berdasarkan hasil penelitian didapati hasil terbaik terdapat pada perlakuan ( $X_1$ )15% substitusi tepung talas pada pembuatan bolu kukus mekar.

**Kata Kunci: Tepung Talas, Bolu Kukus Mekar.**