ABSTRAK

Fiqi Mutiara Rizkhi. 2021. " Kualitas Stik Tepung Tempe Kedelai". 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 tempe kedelai terhadap kualitas stik bawang dengan penambahan tepung tempe kedelai sebanyak 15%, 30% dan 45%. Penelitian ini adalah penelitian eksperimen murni dengan metode rancangan acak (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Objek penelitian ini adalah stik bawang penambahan tepung tempe kedelai 15% 30% dan 45%. Variable bebas dalam penelitian ini tepung tempe kedelai. Variable terikat penelitian ini adalah kualitas stik bawang yang dihasilkan meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Analisis data diperoleh dari uji organoleptic dengan melibatkan 4 orang panelis ahli yaitu dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis varian (ANAVA) untuk menganalisis data uji inderawi. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dianalisis sesuai dengan uji masing-masing data. Kemudian dilakukan analisis data jika data yang diperoleh Fhitung lebih besar dari Ftabel maka dilanjutkan dengan uji *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung tempe kedelai berpengaruh terhadap warna, tekstur, rasa dan tidak berpengaruh terhadap bentuk dan aroma. Berdasarkan hasil penelitian terbaik terdapat pada perlakuan (X1) 15% dengan kategori bentuk rapi, warna kuning kemeasan, aroma harum, tekstur rapuh dan rasa gurih, maka dari itu untuk penelitian selanjutnya disarankan menggunakan tepung tempe kedelai dengan substitusi 15% yang menghasilkan kualitas yang baik.

Kata Kunci: Tepung Tempe Kedelai, Stik Bawang, Kualitas.