

ABSTRAK

Siska Yulianti.2021. “Kualitas Kue *Pancong* yang dihasilkan dari substitusi Tepung Beras Merah. Skripsi Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas kue pancong yang dihasilkan dari substitusi tepung beras merah sebanyak 15%, 30% dan 45%. Penelitian ini dilaksanakan di *workshop* tata boga jurusan ilmu kesejahteraan keluarga pada bulan Agustus 2021. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Analisis data diperoleh dari Uji organoleptik dengan melibatkan 5 orang panelis ahli. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan metode ANAVA jika terdapat pengaruh yang signifikan maka akan dilanjutkan dengan uji duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung beras merah berpengaruh terhadap warna kemerahan bagian dalam, warna kecokelatan pada bagian luar, dan tekstur. Yang tidak berpengaruh terhadap bentuk, aroma, dan rasa. Berdasarkan hasil penelitian, kue *pancong* kualitas bentuk (rapi) terbaik dengan perlakuan X_1 dengan skor 3,87, kue *pancong* kualitas warna (kemerahan) terbaik dengan perlakuan X_3 dengan skor 3,27, kue *pancong* kualitas warna (kecokelatan) terbaik dengan perlakuan X_3 dengan skor 3,27, kue *pancong* kualitas aroma (harum khas beras merah) terbaik dengan perlakuan X_3 dengan skor 1,27, kue *pancong* kualitas tekstur (lembut) terbaik dengan perlakuan X_1 dengan skor 3,20, kue *pancong* kualitas rasa (manis) terbaik dengan perlakuan X_3 dengan skor 3,40, sangat cocok untuk dikonsumsi. Sehingga untuk penelitian selanjutnya disarankan penggunaan tepung beras merah sebaiknya sebanyak 45% yaitu dengan perlakuan (X_3), namun kualitas tekstur terbaik terdapat terdapat pada perlakuan (X_1) dengan nilai 3,20.

Kata kunci : Tepung Beras Merah, Kue *Pancong*, Kualitas