ABSTRAK

Pegaruh Substitusi Tepung Biji Ketapang (*Terminalia cattapa L*) terhadap Kualitas Nastar

Oleh: Lusi Putri Mimi

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh subtitusi tepung biji ketapang terhadap kualitas nastar dengan penambahan tepung biji ketapang sebanyak 15%, 30% dan 45%. Penelitian ini dilaksanakan di Workshop Tata Boga pada bulan Oktober 2021. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Objek penelitian dalam penelitian ini adalah nastar substitusi tepung biji ketapang15%, 30% dan 45%. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah tepung biji ketapang. Variabel terikat penelitian ini adalah kualitas nastar yang dihasilkan meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Analisis data diperoleh dari uji organoleptik dengan melibatkan 5 orang panelis ahli yaitu dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang. Teknik analisis data yang digunakan adalah Analisis Varian (ANAVA) untuk menganalisis data uji organoleptik. Data yang sudah diperoleh kemudianditabulasikan dalam bentuk tabel dan dianalisis sesuai dengan uji masing-masing data. Kemudian dilakukan analisis data, jika data yang diperoleh $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji *Duncan*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa nastar tepung biji ketapang. Hasil uji kualitas nastar tepung biji ketapang terbaik yaitu pada perlakuan (X1) dengan substitusi tepung biji ketapang sebanyak 15%.

Kata kunci : Tepung Biji Ketapang, Nastar, Kualitas.