

ABSTRAK

Meutia Fadiyah, 2021. "Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Kastengel *Cookies*". Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Kastengel dalam bahasa Belanda yaitu *kaas* artinya keju dan *stengel* yang artinya batang merupakan kue kering atau *cookies* dengan bentuk persegi panjang dengan panjang sekitar 4,5 cm, lebar 1 cm dan tinggi 0,8 cm yang terbuat dari adonan tepung terigu sebagai bahan utama. Adapun pemakaian tepung terigu yang masih banyak, dan dilakukan pengembangan produksi tepung menggunakan pangan lokal seperti singkong yang dimodifikasi dikenal dengan nama mocaf. Penelitian ini membahas mengenai kualitas (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa) kastengel substitusi tepung mocaf sebanyak 25%, 50% dan 75%. Jenis penelitian yaitu pada perlakuan (X1) dengan substitusi tepung mocaf sebanyak 25%.

Kata adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data yang diperoleh langsung oleh 3 panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik). Data yang didapat kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel lalu dilakukan Analisis Varian (ANOVA). Jika analisis varian menunjukkan bahwa $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak adanya pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa kastengel substitusi tepung mocaf. Kualitas kastengel substitusi tepung mocaf terbaik

Kunci: Tepung Mocaf, Kastengel *Cookies*, Kualitas.