

## ABSTRAK

**Silvani Rahma, 2021.** “Pengaruh Substitusi Susu Kedelai Terhadap Kualitas Kue Lumpur”. Skripsi, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi karena belum adanya penelitian kue lumpur dengan substitusi susu kedelai. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi susu kedelai sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas kue lumpur yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan tiga kali pengulangan yang dilaksanakan pada bulan Agustus 2021. Jenis data dalam penelitian ini yaitu data primer yang bersumber dari 3 orang panelis ahli dengan menjawab format uji organoleptik. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan analisa varian (ANAVA), jika  $F_{hitung} > F_{tabel}$  maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa substitusi susu kedelai berpengaruh terhadap kualitas tekstur dan rasa kue lumpur dan tidak terdapat pengaruh pada kualitas bentuk, warna dan aroma kue lumpur. Hasil terbaik berdasarkan uji organoleptik terdapat pada perlakuan X3 dengan substitusi susu kedelai sebanyak 75%.

Kata Kunci: *Susu Kedelai, Kue Lumpur, Kualitas*