

## **ABSTRAK**

### **Pengaruh Substitusi Tepung Talas terhadap Kualitas Nastar**

**Oleh: Nurjannah Fitriani**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas nastar yang dihasilkan dari substitusi tepung talas sebanyak 15%, 30%, dan 45% yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperiment*) dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) serta dilakukan dengan 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus – September 2021 yang bertempat di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Objek penelitian ini adalah nastar dengan penggantian tepung terigu dengan tepung talas sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas nastar. Jenis dan sumber data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis ahli dengan mengisi format uji organoleptik terhadap kualitas nastar tepung talas. Analisis data menggunakan Analisis Varian (ANAVA). Jika terdapat pengaruh yang signifikan maka akan dilakukan dengan uji *duncan*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung talas tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, aroma, tekstur dan rasa nastar tepung talas. Sedangkan pengaruh yang signifikan terdapat pada kualitas warna pada nastar tepung talas. Hasil uji kualitas nastar tepung talas terbaik yaitu pada perlakuan ( $X_1$ ) dengan substitusi tepung talas sebanyak 15%. Untuk penelitian berikutnya disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai kandungan gizi atau masa simpan dengan substitusi tepung talas terbaik sebanyak 15% ( $X_1$ ).

**Kata kunci : Tepung Talas, Nastar, Kualitas.**