

## **ABSTRAK**

### **Pengaruh Substitusi Tepung Kentang terhadap Kualitas Onde-onde Ketawa**

**Oleh: Nurul Atika**

Penelitian ini dilatar belakangi berdasarkan pengamatan peneliti tentang kurangnya variasi penggunaan tepung kentang dalam pengolahan makanan. Tepung kentang mengandung gizi yang cukup lengkap, selain itu tepung kentang memiliki kadar gluten yang rendah sehingga memungkinkan digunakan dalam substitusi tepung terigu protein rendah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh dan perbedaan pengaruh substitusi tepung kentang sebanyak 10%, 20%, dan 30% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa onde-onde ketawa. Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen. Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 5 panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas onde-onde ketawa substitusi tepung kentang. Data yang diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA). Kemudian analisis varian tersebut menunjukkan  $F_{hitung} > F_{tabel}$  maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian ini adalah terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, tekstur, dan rasa pada onde-onde ketawa sehingga menunjukkan  $H_0$  diterima, namun tidak terdapat pengaruh pada aroma dan warna dari kualitas onde-onde ketawa. Hasil terbaik uji kualitas onde-onde ketawa tepung kentang terdapat pada perlakuan X1 dengan substitusi tepung kentang sebanyak 10%.

**Kata kunci: Onde-Onde Ketawa, Tepung Kentang**