

RINGKASAN

Cake merupakan produk makanan manis yang terbuat dari tepung terigu, gula, telur, dan margarin. Bahan dasar pembuatan *cake* pada umumnya menggunakan tepung terigu. Besarnya konsumsi terigu menyebabkan naiknya impor terigu Indonesia. Tingkat ketergantungan yang tinggi terhadap terigu perlu dikurangi secara bertahap dengan meningkatkan konsumsi dan produksi bahan pangan lokal, termasuk talas. Pemanfaatan talas dapat ditempuh dengan mengolahnya menjadi tepung dan bermanfaat sebagai bahan substitusi tepung terigu yang dapat diolah menjadi *cake*. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah: 1) Mendeskripsikan atribut sensori *cake* talas dengan variasi proporsi substitusi dan jenis tepung talas termodifikasi; 2) Mengkaji pengaruh variasi proporsi dan jenis tepung talas dari masing-masing atribut sensori *cake* talas; 3) Mengkaji tingkat kesukaan panelis *cake* talas dan mengetahui kandungan kimia *cake* terpilih.

Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari dua faktor perlakuan yakni jenis tepung talas termodifikasi (T) yang terdiri dari dua taraf (Tepung Talas Ragi Tape 0,2 % dan Tepung Talas Ragi Tape 2,5 %) dan variasi proporsi substitusi tepung terigu dengan tepung talas termodifikasi (P) yang terdiri dari 5 taraf (80%:20%, 60%:40%, 40%:60%, 20%:80%, dan 0%:100%). Analisis yang dilakukan yaitu analisis deskriptif, uji hedonik dan analisis kimia.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat 25 atribut yang teridentifikasi dan 10 diantaranya memiliki keragaman. Semakin tinggi proporsi substitusi tepung talas termodifikasi yang ditambahkan mengakibatkan peningkatan profil intensitas pada atribut warna coklat, aroma *tarolike*, rasa *tarolike*, rasa pahit, *mouthfeel* kepadatan, *aftertaste waxy*, *aftertaste tarolike*, dan *aftertaste* pahit namun terjadi penurunan profil intensitas pada atribut homogenitas dan berminyak. Perlakuan substitusi tepung talas termodifikasi yang terbaik ada pada perlakuan T2P1 dengan tingkat kesukaan keseluruhan yaitu suka. *Cake* T2P1 mengandung kadar air (31,06%), kadar abu (1,82 %), protein (6,59 %), lemak (17,72%), karbohidrat (41,83%), serat kasar (6,48%) dan kalori (299,76 kkal).

SUMMARY

Cake is a sweet food product made from wheat flour, sugar, eggs, and margarine. Main ingredients of cake production commonly use wheat flour. High consumption of wheat gives rise to increase of Indonesian flour imports. High dependency of wheat had to be reduced gradually by increasing the consumption and production of local foodstuffs, including taro. Utilization of taro can be achieved by processing it into flour and used efficiently as a substitution of wheat flour which can be processed into cake. The purpose of this research are: 1) To describe the attributes of taro cake with substitution varieties proportion and type of modified taro flour; 2) To examine the effect of varieties proportion and type of taro flour from each attribute of taro cake sensory; 3) To examine the panelist's favorite level of taro cake and to know the chemical content of the selected cake.

This research was conducted using Randomized Block Design (RBD) consisting of two treatment factors namely taro flour modification (T) which has two levels (flour of taro fermentation with yeast concentration 0,2% and flour of taro fermentation with yeast concentration 2,5%) and substitution varieties proportion of wheat flour with taro flour modification (P) consisting of 5 levels (80%: 20%, 60%: 40%, 40%: 60%, 20%: 80%, and 0%: 100%). This research use descriptive method, hedonic test and chemical analysis.

The results showed that 25 attributes were identified and eleven of them had diversity. The higher modified proportion of taro flour modification which added, it causes an increase of attributes profile intensity on brown color, tarolike flavor, tarolike taste, bitter taste, density mouthfeel, waxy aftertaste, tarolike aftertaste, and bitter aftertaste, but decrease in intensity of profile on homogeneity and oleaginous. The best taro flour substitution modified treatment was in T2P1 with the overall favorite level is "likes". T2P1 cake contained moisture (31,06%), ash (1,82%), protein (6,59%), fat (17,72%), carbohydrate (41,83%), crude fiber (6,48%) and 299.76% calorie valuae (299.76 kcal).