



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

SUBSTITUSI PARSIAL TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG GANYONG (CANNA EDULIS KERR) PADA PEMBUATAN KUE ADEE

ABSTRACT

ABTRAK

Kata kunci: Subtitusi parsial, Tepung Ganyong, Kue Adee

Umbi ganyong merupakan tumbuhan yang tumbuh liar dan belum banyak dimanfaatkan. Umbi ganyong memiliki kandungan pati dan karbohidrat yang tinggi, umbi ganyong dapat dijadikan tepung dan diolah menjadi panganan tradisional khas Aceh seperti kue Adee. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui resep standar, karakteristik organoleptik, daya terima konsumen dan kandungan gizi pada kue Adee tepung ganyong. Objek penelitian ini yaitu kue Adee tepung ganyong dengan 3 perlakuan, setiap perlakuan diberikan kepada narasumber dan panelis. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan analisis data menggunakan uji LDS (Least Significant Different) pada taraf signifikan 0.05 melalui uji Acceptability Test dan Sensory Evaluation. Dari hasil analisis uji organoleptik yang dilakukan oleh narasumber, kue Adee dengan penambahan tepung ganyong 30% (75 gr) memperoleh nilai rata-rata 165.25 dan kue Adee dengan penambahan tepung ganyong 50% (125 gr) memperoleh nilai rata-rata 159.5. Dari hasil analisis data menunjukkan bahwa kue Adee tepung ganyong 30% (75 gr) lebih disukai konsumen dibandingkan dengan kue Adee tepung ganyong 50% (125 gr), karena kue Adee tepung ganyong 30 % (75 gr) memiliki warna krem kecoklatan, aroma harum bawang goreng, tekstur lembut dan rasa yang lebih manis, dengan demikian substitusi parsial tepung terigu dengan tepung ganyong pada pembuatan kue Adee dapat diterima. Kue Adee tepung ganyong mengandung karbohidrat 18.99, protein 2,8 dan lemak 11.07. Disarankan masyarakat dapat memanfaatkan umbi ganyong untuk dijadikan tepung dan dijadikan sebagai bahan dalam pembuatan panganan sebagai penambah pendapatan keluarga dan peneliti lain dapat mengolah tepung ganyong untuk panganan lain seperti cookies, cake dan jajanan pasar.