



RINGKASAN

NINDY ATIKA. Modifikasi Kue Ogura Buah Naga Tepung Mocaf. *Modification of ogura cake dragon fruit and mocaf flour*. Dibimbing oleh ANI NURAENI.

Tujuan umum dari kajian ini adalah melakukan pengembangan produk dengan teknik pengolahan *au bain marie* dengan bahan makanan yang mengandung serat dan rendah glutein karena menggunakan penambahan bahan buah naga dan tepung mocaf. Secara khusus tujuan dilakukannya praktik ini yaitu mengkaji tentang gambaran umum serat, mengkaji tentang bahan yang digunakan dalam produksi kue ogura buah naga tepung mocaf, mengkaji tentang produksi kue ogura buah naga tepung mocaf, menghitung kandungan energi dan zat gizi pada ogura buah naga tepung mocaf, melakukan analisis biaya pada produksi ogura buah naga tepung mocaf, dan mengkaji uji organoleptik meliputi penampilan, warna, rasa, dan tekstur

Pembuatan produk dan pengambilan data dilakukan di rumah yang berlokasi di Jalan Salam Indah IV nomor 126, Kayuringin Jaya, Kota Bekasi, Jawa Barat. Pengembangan produk ini dilakukan dimulai pada tanggal 30 Maret 2020 – 19 April 2020. Pembuatan produk ini dilakukan sebanyak 4 kali percobaan dan dilakukannya uji organoleptik pada hasil akhir.

Ogura cake merupakan salah satu jenis *cake* yang memiliki proses pembuatan yang hampir sama dengan *chiffon cake*, karena proses pembuatan dimulai dari kuning telur yang dikocok dengan minyak lalu diaduk dengan tepung terigu kemudian dicampur dengan *meringue*. Perbedaan *ogura cake* dan *chiffon cake* adalah teknik pengolahan yang digunakan. *Chiffon cake* menggunakan teknik *baking*. *Ogura cake* menggunakan teknik *au bain marie*. *Ogura cake* memiliki keunikan pada bahan bakunya yaitu tidak menggunakan bahan makanan kimia tambahan seperti *baking powder*, *emulsifier*, dan bahan lainnya. *Ogura cake* mengembang alami dengan menggunakan *meringue*, dan teknik *au bain marie*. Kendala yang dialami saat mengolah *ogura cake* meliputi proses pengadukan yang membuat adonan turun dan waktu memanggang *cake* yang yang digunakan belum sesuai.

Pengembangan resep *ogura cake* yaitu pengembangan yang dilakukan dengan menambahkan bahan makanan tepung mocaf (*modified cassava flour*), dan buah naga. Mocaf (*modified cassava flour*) adalah produk tepung dari ubi kayu atau singkong yang diproses menggunakan prinsip modifikasi sel ubi kayu dengan cara fermentasi. Mocaf memiliki karakteristik fisik seperti butiran halus, warna putih, aroma netral, dan rasa netral. Buah naga adalah buah berbentuk bulat lonjong mirip buah nanas, namun memiliki sirip. Warna kulitnya merah, dihiasi sisik berwarna hijau seperti sisik naga. Buah naga banyak digemari karena memiliki nilai gizi yang cukup tinggi terutama serat. Uji organoleptik dilakukan sebanyak 2 kali yaitu kue ogura, dan kue ogura buah naga tepung mocaf. Uji organoleptik dilakukan berdasarkan penampilan, warna, rasa, dan tekstur. Uji organoleptik dilakukan oleh 10 panelis.

Kata kunci : Modifikasi *cake*, *ogura cake*, tepung mocaf.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

