



## RINGKASAN

AMIRA BILQIST. Produksi Kue Pasung sebagai Alternatif Hidangan Rendah Gluten. *Production of Pasung Cakes as an Alternative to Low-Gluten Food*. Dibimbing oleh Dr. Ir. RINA MARTINI, M.Si

Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah produk makanan yang dikonsumsi suatu kelompok masyarakat atau dihidangkan dalam perayaan khusus pada waktu tertentu sebagai warisan dari generasi terdahulu. Kue Pasung merupakan salah satu kue tradisional yang berasal dari Banten. Kue ini merupakan salah satu hidangan kue tradisional yang berbahan dasar tepung beras, terkenal dengan rasanya yang legit manis. Tepung beras adalah salah satu bahan utama dalam pembuatan kue pasung. Tepung beras putih biasanya dijadikan sebagai salah satu sumber pangan bebas gluten.

Penelitian ini mengkaji tentang produksi Kue Pasung sebagai alternatif hidangan rendah gluten. Tujuan umum dari laporan ini adalah mengkaji Produksi Kue Pasung Sebagai Alternatif Hidangan Rendah Gluten. Tujuan khususnya adalah Mengkaji proses pengolahan Kue Pasung, Mengkaji warna, aroma, rasa dan tekstur Kue Pasung melalui uji organoleptic dan mengetahui kandungan energy dan zat gizi yang terdapat pada produk Kue Pasung.

Kue Pasung adalah salah satu kue tradisional yang pada zamannya dianggap sangat sakral, namun seiring berjalannya waktu kini Kue Pasung mudah ditemui dan dijual dipasar seperti di daerah kabupaten Lebak khususnya di pasar-pasar tradisional. Bahan utamanya adalah tepung beras yang tidak memiliki kandungan gluten. Kue Pasung juga terkenal memiliki cita rasa yang legit dan manis serta tekstur yang kenyal. Uji organoleptic yang dilakukan untuk mengetahui pengaruh Kue Pasung terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur dari produk Kue Pasung, maka dilakukan uji organoleptic secara hedonic melalui 25 panelis tidak terlatih. Hasil analisis uji organoleptic Kue Pasung produk (101), (102), dan (103) menggunakan uji Kruskal Wallis dengan hasil bahwa tidak ada perbedaan nyata pada parameter warna dan tekstur pada kue pasung namun ada perbedaan nyata antara parameter Aroma dan Rasa Kue Pasung dengan dua pembandingnya maka dilanjutkan dengan uji Mann Whitney.

Produk Kue Pasung memiliki kandungan energi sebesar 1.708 Kal, protein 17,2 g, lemak 23,8 g, dan karbohidrat 315,5 g. Resep tersebut menghasilkan 30 buah *Kue Pasung* dengan berat matang 10 g per buah, sehingga masing-masing kue pasung memiliki energy 57 Kal, protein 0,57 g, lemak 0,91 g, karbohidrat 10,5 g.

*Kata kunci : Alternatif, Rendah Gluten, Kue Pasung, Produksi*