# **ABSTRAK**

**PENGARUH SUBSITUSI TEPUNG UMBI TALAS TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA KUE BALOK TALAS (BATALA)**

Umbi talas merupakan bahan pangan yang dikonsumsi 10% penduduk dunia. Pengolahan produk setengah jadi seperti tepung talas dapat menjadi salah satu alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan berbagai produk pangan salah satunya kue balok. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung umbi talas terhadap mutu organoleptik dan daya terima kue balok talas (batala). Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 4 perlakuan substitusi tepung umbi talas 10%, 20%, 30% dan 40%. Pengujian daya terima dilakukan dengan uji hedonik dan mutu organoleptik dilakukan secara deskriptif oleh 30 panelis agak terlatih. Analisis yang digunakan yaitu uji Kruskal-Wallis. Hasil penelitian menunjukkan tidak terdapat pengaruh substitusi tepung umbi talas terhadap warna (p=0,385), rasa (p=0,65), tekstur (p=0,103) dan terdapat pengaruh substitusi tepung umbi talas terhadap aroma (p=0,0284) kue batala. Hasil uji daya terima menunjukkan substitusi kue batala yang paling disukai adalah perlakuan P4 (40%). Kesimpulan, tidak terdapat pengaruh substitusi tepung umbi talas terhadap warna, rasa, tekstur kue batala dan terdapat pengaruh substitusi tepung umbi talas terhadap aroma kue batala.

xii+ 80 hlm; 2020; 7 tabel; 12 gambar

Daftar Pustaka :45 buah (2000-2019)

Kata kunci: Substitusi tepung talas, kue balok talas (batala), sifat organoleptik, daya terima.