

## ABSTRAK

Roma Ulina Situmorang, 2023, *Pemanfaatan Tepung Jagung (Zea Mays L.) Sebagai Substitusi Tepung Semolina Dalam Pembuatan Pasta Spaghetti*, Skripsi, Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Dosen Pembimbing : Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes.

Jagung merupakan bahan pangan pokok sumber karbohidrat kedua setelah beras. Jagung mengandung lemak dan protein yang cukup dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Tujuan penelitian ini mendeskripsikan cara pengolahan tepung jagung dalam pembuatan pasta spaghetti dengan persentase formula 0% ( $X_0$ ), 25% ( $X_1$ ), 50% ( $X_2$ ), 75% ( $X_3$ ) ditinjau dari uji organoleptik yang meliputi rasa, warna, aroma, tekstur dan tingkat kesukaan.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Populasi dari penelitian ini dibagikan ke 45 panelis homogenitas. Teknik analisis data yang digunakan adalah uji *One Way – Anova* dengan bantuan SPSS versi 26.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk pasta spaghetti substitusi tepung jagung yang paling disukai terdapat pada formula  $X_1$  substitusi penambahan (25%) tepung jagung. Ada perbedaan pengaruh pada keempat jenis perlakuan pasta spaghetti substitusi tepung jagung.

Dapat digunakan sebagai materi tambahan dalam mata kuliah teknik pangan yang berhubungan dengan tepung jagung dalam pembuatan pasta spaghetti yang menjadi sajian makanan tradisional maupun *fusion*.

**Kata kunci** : *Tepung Jagung, Pasta Spaghetti, Uji Organoleptik*

## **ABSTRACT**

Roma Ulina Situmorang, 2023, *Utilization of Corn Flour (Zea Mays L.) As substitute for semolina flour to make spaghetti paste, undergraduate thesis, study program: Vocational Education Family Welfare Culinary Concentration, Faculty of Engineering, PGRI Adi Buana University Surabaya, Supervisor: Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes.*

*Corn is the second staple food source of carbohydrates after rice. Corn contains sufficient fat and protein to meet the nutritional needs of the community. The purpose of this study describes how to process corn flour in making spaghetti paste with a formula percentage of 0% (X0), 25% (X1), 50% (X2), 75% (X3) in terms of organoleptic tests which include taste, color, smell, texture, and level of preference.*

*This study used a quantitative approach. The population from this study was distributed to 45 homogeneity panelists. The data analysis technique used is the One Way – Anova test with the help of SPSS version 26.*

*The results showed that the most preferred corn flour substitution spaghetti paste product was found in the formula X1 substitution of addition (25%) of corn flour. There are different influences on the four types of spaghetti paste treatment, corn flour substitution.*

*Can be used as additional material in food engineering courses related to corn flour in making spaghetti paste which is a traditional food dish or fusion.*

*Keywords: Cornstarch, Spaghetti Paste, Organoleptic Test.*