

## ABSTRAK

Ananda Putri Isnain, 2024. Pengaruh tepung mocaf sebagai pengganti pada pembuatan cireng mac' and cheese ditinjau dari uji organoleptik . Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Dosen pembimbing I : Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd.,

Tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) adalah sebuah tepung yang dapat di inovasikan sebagai bahan pengganti cireng mac' and cheese, dalam makanan tersebut. Cireng mac' and cheese merupakan salah satu produk inovasi yang menggunakan tepung mocaf atau yang disebut dengan gluten free. Perlu perlakuan khusus untuk membuat tepung mocaf dapat dijadikan makanan dikarenakan rasanya yang khas mocaf. Penelitian ini bertujuan: 1) Untuk mengetahui bagaimana cara pembuatan cireng mac' and cheese dengan pengganti tepung mocaf. 2) Mendeskripsikan pengaruh pengganti tepung mocaf pada pembuatan cireng mac' and cheese ditinjau dari rasa, warna, tekstur, aroma.

Penelitian ini dilakukan untuk menguji olahan cireng dengan menggunakan tepung mocaf sebagai pengganti dengan menggunakan pendekatan kuantitatif, pengumpulan data dengan eksperimen dan uji organoleptik, analisis data dengan uji . Analisis ini bertujuan untuk menguji adakah tepung mocaf dengan empat perlakuan terhadap uji organoleptik yang meliputi rasa, aroma dan tingkat kesukaan. Observasi digunakan dengan kuisioner tertutup yang dibagikan kepada 30 panelis.

penelitian menunjukkan bahwa perlakuan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai pengganti berpengaruh terhadap perubahan ke empat perlakuan uji organoleptik yaitu aroma, rasa, warna, dan tekstur cireng mac' and cheese

Kata kunci: Tepung Mocaf, Mac And Cheese dan uji organoleptik

## **ABSTRACT**

Ananda Putri Isnain, 2024. The effect of mocaf flour as a substitute in making cireng mac' and cheese in terms of organoleptic tests. Thesis. Family Welfare Vocational Education Study Program. Faculty of Engineering, PGRI Adi Buana University Surabaya. Supervisor I: Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd.,

Mocaf flour (Modified Cassava Flour) is a flour that can be innovated as a substitute for cireng mac' and cheese in these foods. Cireng mac' and cheese is an innovative product that uses mocaf flour or what is called gluten free. Special treatment is needed to make mocaf flour suitable for food because of its unique mocaf taste. This research aims: 1) To find out how to make cireng mac' and cheese using a substitute for mocaf flour. 2) Describe the effect of replacing mocaf flour on making cireng mac' and cheese in terms of taste, color, texture, aroma.

This research was conducted to test processed cireng using mocaf flour as a substitute using a quantitative approach, data collection using experiments and organoleptic tests, data analysis using tests

. This analysis aims to test whether there is mocaf flour with four treatments for organoleptic tests which include taste, aroma and level of liking. Observations were used with a closed questionnaire distributed to 30 panelists.

The results of the research showed that the treatment of mocaf flour (Modified Cassava Flour) as a substitute had an effect on changes in the four organoleptic test treatments, namely aroma, taste, color and texture of cireng mac' and cheese.

Key words: Mocaf Flour, Mac And Cheese and organoleptic

