

ABSTRAK

Penelitian ini membahas pemanfaatan pati ganyong sebagai bahan penambahan dalam pembuatan modifikasi kue apem kukus. Tanaman umbi ganyong di Indonesia sangat mudah didapatkan, dikarenakan jenis umbi-umbian ini biasa tumbuh di daerah tropis, terutama Asia Tenggara termasuk Indonesia, sehingga dengan mudah menjadikan pati ganyong sebagai bahan dasar pembuatan kue apem. Maka dari itu, penulis akan meneliti tentang pemanfaatan pati ganyong sebagai bahan penambahan tepung. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formula resep yang tepat serta untuk mengetahui daya terima konsumen dengan cara penyebaran kuisisioner uji organoleptik kepada 100 panelis. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental yaitu dengan memanfaatkan pati ganyong sebagai bahan penambahan pembuatan apem kukus, Hasil dari penelitian ini ialah didapatkan formula resep yang tepat yaitu dengan menggunakan 168 gram tepung beras dan 72 gram pati ganyong pada produk apem kukus sebagai bahan penambah. Berdasarkan hasil uji organoleptik untuk mengetahui daya terima konsumen menunjukkan bahwa produk dapat diterima dan disukai oleh konsumen. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan menjadi referensi baru bagi konsumen yang tertarik dengan kue apem yang dimodifikasi menggunakan pati ganyong.

Kata Kunci: modifikasi, kue apem, pati ganyong