

ABSTRAK

Getuk ubi merupakan makanan tradisional dari indramayu yang dimana makanan ini belum terlalu di kenal di masyarakat banyak sehingga Tujuan inovasi roll cake ubi jalar ini di buat untuk memperkenalkan kue tradisional dengan cara menggabungkan roll cake yang moderan dengan getuk ubi yang tradisional kepada masyarakat agar kue tradisional ini di kenal oleh masyarakat. Disini juga karna gencarnya pola hidup sehat dan banyaknya orang yang memiliki alergi gluten, roll cake ubi jalar ini hadir sebagai salah satu alternatif bagi para penderita alergi gluten dan orang yang sedang mengurangi asupan gluten agar tetap bisa menikmati olahan cake. Tepung sorgum sebagai sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan cake ini memiliki kelebihan yaitu, gluten free atau tanpa gluten yang baik untuk dikonsumsi penderita alergi gluten. Ubi juga sebagai makanan yang tidak mengandung gluten, dan memiliki kandungan vitamin A, B, dan antoksidan. Berharap dengan campuran getuk ubi yang dimana makanan ini adalah kue tradisional yang berbahan dasar dari ubi jalar dan digabungkan dengan kue modern seperti roll cake dapat diterima oleh masyarakat. Dari hasil penelitian organoleptik yang dilakukan dapat dikatakan bahwa banyak yang menyukai tekstur ubi jalar ini yang lembut dan sponge. Jadi hasil dari uji organoleptik masyarakat suka dengan gabungan roll cake ubi jalar ini dan menerima produk yang baru ini.

Kata Kunci: Gluten free, Tepung Sorgum, Ubi jalar, Roll cake