

SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE NONA MANIS

Reivany Shahira Oktiyanda¹, Saleha²

Program Studi Diploma Tiga Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor

Reivany77@gmail.com, Saleha_usman@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian dilakukan untuk mengetahui persentase substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf yang tepat dan pengaruhnya terhadap organoleptik kue nona manis. Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan Kue Nona Manis yang di substitusi dengan tepung mocaf dan mengetahui hasil uji organoleptik produk dari aspek warna, rasa, tekstur, dan aroma terhadap Kue Nona Manis yang disubstitusi dengan tepung mocaf. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode Eksperimental dengan 3 formula yaitu 50%, 70%, dan 100%. Data didapatkan dengan menyebarkan kuesioner pada 80 panelis konsumen dan 5 panelis ahli. Analisis data yang digunakan yaitu kuantitatif deskriptif. Setelah melalui tahap pengumpulan, pengolahan serta menganalisis data dapat ditarik kesimpulan bahwa formula P1 dengan substitusi 50% Tepung mocaf, berdasarkan hasil uji kesukaan mendapatkan nilai pada aspek warna (3,5) suka, rasa (3,6) sangat suka, tekstur (3,5) suka, dan aroma (3,4) suka. Secara keseluruhan, hasil analisis data menunjukkan bahwa kue nona manis dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

Kata Kunci: Substitusi, Kualitas kue Nona Manis, Formula

Article History

Received: Agustus 2025

Reviewed: Agustus 2025

Published: Agustus 2025

Plagiarism Checker No 237

DOI : Prefix DOI :

[10.8734/](https://doi.org/10.8734/panorama.v1i1.1395)

[panorama.v1i1.1395](https://doi.org/10.8734/panorama.v1i1.1395)

Copyright : Author

Publish by :

Panorama



This work is licensed

under a [Creative](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

[Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

[Attribution-](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

[NonCommercial](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

[4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

[License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

PENDAHULUAN

Penggantian tepung terigu dengan tepung mocaf (*Modified cassava flour*) dalam pembuatan kue nona manis menghadirkan peluang yang menarik, untuk mengeksplorasi formulasi inovatif yang melayani konsumen yang sadar kesehatan (Achmad Djajuli, 2024). Meskipun tepung mocaf (*Modified cassava flour*) memiliki profil rasa yang unik, penting untuk memastikan bahwa penggantian tersebut tidak mengorbankan rasa tradisional kue. Memanfaatkan rasa pelengkap yang tepat, seperti sari pandan dan santan dapat membantu dalam mencapai karakteristik sensori yang diinginkan bahkan ketika bahan yang mengandung *gluten* dikurangi atau dihilangkan (Tiku Sanda et al., 2023).

Tepung mocaf (*Modified cassava flour*) terkenal bebas *gluten*, sehingga cocok untuk individu dengan intoleransi *gluten* atau penyakit *celiac* (Pandin, 2023). Selain itu kandungan serat tepung mocaf (*Modified cassava flour*) dan komposisi lemak yang lebih rendah dibandingkan dengan tepung terigu, sejalan dengan *trend* diet kontemporer yang menganjurkan diet tinggi serat, dan rendah lemak. Profil nutrisi tepung mocaf (*Modified cassava flour*) sangat penting untuk meningkatkan kelayakan ekonomi budidaya singkong, sekaligus menawarkan sumber pendapatan alternatif bagi petani lokal (Utami & Pratama, 2024).

Tepung terigu sendiri yaitu tepung hasil dari penggilingan biji gandum yang telah diproses, dan disaring sehingga memenuhi standar mutu tertentu untuk keperluan pangan, tepung terigu

ini memiliki kandungan protein *gluten* (Standard Nasional Indonesia, 2015).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah tepung Mocaf bisa dijadikan substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue nona manis dan untuk mengetahui hasil uji organoleptik produk dari aspek warna, rasa, tekstur, dan aroma terhadap kue nona manis yang di substitusi dengan tepung Mocaf.

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tepung Mocaf

Tepung mocaf (*Modified cassava flour*) adalah jenis tepung yang terbuat dari singkong dan dimodifikasi dengan cara difermentasi, sehingga aroma dari singkong menjadi hilang (Mas'udah, 2021). Hal yang membedakan tepung mocaf (*Modified cassava flour*) dibandingkan tepung tapioka (*Manihot Esculenta*) adalah bahwa tepung mocaf (*Modified cassava flour*) diproses melalui proses fermentasi. Dalam pengolahan mocaf mirip dengan pengolahan tepung singkong biasa. Namun, disertai dengan fermentasi, kemudian dikeringkan dan digiling menjadi mocaf. (Brilliant Prima, 2019)

Pengembangan tepung mocaf (*Modified cassava flour*) dapat memberikan harapan baru dari ketergantungan kepada tepung terigu. Penggunaan tepung mocaf (*Modified cassava flour*) juga memiliki banyak keunggulan dibandingkan dengan tepung terigu. Tepung mocaf (*Modified cassava flour*) tidak memiliki protein *gluten* yang harus dihindari oleh orang-orang tertentu seperti memiliki alergi atau penyakit, seperti anak autis tidak boleh terlalu banyak memakan makanan mengandung *gluten*.

Berikut merupakan kandungan gizi dalam 100 gram tepung mocaf berdasarkan tabel komposisi bahan makanan (Data Kemenkes TKPI Data Kemenkes TKPI 2019). Kandungan gizi pada tepung mocaf dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 1
Kandungan gizi tepung Mocaf

Komponen	Satuan	Kandungan
Air	G	11.9
Energi	Kkal	350
Protein	G	1.2
Lemak	G	0.6
Karbonat	G	85
Serat	G	6
Abu	G	1.3
Kalsium	Mg	60
Fosfor	Mg	64
Besi	Mg	15.8
Natrium	Mg	8
Kalium	Mg	403
Tembaga	Mg	0.1
Seng	Mg	0.6
Beta-Karoten	Mcg	0
Karoten Total	Mcg	0
Thiamin	Mg	0.02
Riboflavin	Mg	0.02
Niasin	Mg	0.07
Vitamin C	Mg	2

Sumber: Tabel komposisi pangan Indonesia, 2019

B. Jajanan Pasar

Jajanan pasar merupakan pangan khas dari nenek moyang kita. Orang-orang membeli jajanan pasar tradisional untuk dijadikan camilan ataupun sebagai suguhan untuk tamu. Tapi terkadang, masih ada sebagian orang membuat sendiri jajanan pasar tradisional.

Bahan utama jajanan pasar yaitu tepung terigu. Oleh karena itu tepung mocaf (*Modified cassava flour*) menawarkan alternatif bebas *gluten* juga bisa di gunakan sebagai campuran dari tepung terigu, dengan perbandingan tertentu. Hal ini bisa mengurangi kadar *gluten*, dapat

meningkatkan nilai tambah produk dan memberikan pilihan yang lebih sehat bagi yang menikmatinya.

C. Kue Nona Manis

Kue Nona Manis merupakan salah satu jajanan pasar tradisional khas sulawesi yang memiliki tekstur yang super lembut dengan rasa manis gurih. Kue ini dinamakan kue nona manis karena terinspirasi dari kecantikan wanita Indonesia. Kue nona mans biasanya terdiri dari 2 lapisan yaitu lapisan hijau (pandan) dan lapisan putih (air santan). Resep dan cara membuatnya juga tidak terlalu sulit karena semua bahan yang dibutuhkan mudah didapat (Yuli, 2024). Banyak yang menyebut bahwa kue ini merupakan salah satu jenis olahan kue talem. Namun tekstur kue nona manis lebih lembut di banding kue talem karena dalam adonannya mengandung telur dan dikocok seperti ketika akan membuat bolu.

D. Substitusi

Substitusi adalah penambahan zat gizi tertentu ke dalam suatu produk pangan yang dibuat menyerupai atau pengganti produk pangan yang asli.(Kurniati, 2017). Pada proses pembuatan kue nona manis dengan substitusi tepung mocaf (*Modified cassava flour*) pada dasarnya tidak jauh berbeda dengan pembuatan kue nona manis pada umumnya, yaitu dengan menggunakan bahan dasar yang sama tepung terigu, namun perbedaan yang ada hanya pada pemakaian bahan tepung terigu disubstitusi dengan tepung mocaf (*Modified cassava flour*). Perbedaan yang mendasar adalah tepung mocaf (*Modified cassava flour*) tidak mengandung *gluten* yaitu zat yang ada pada tepung terigu berfungsi untuk menentukan kekenyalan suatu makanan.

E. Uji Organoleptik

Uji Organoleptik atau biasa disebut uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk (Dimas. S, 2020)

F. Panelis

Seorang panelis harus dapat membuat keputusan secara objektif dan presisi, peka terhadap atribut yang diuji dan dipilih secara sistematis (Titis Sari Kusuma, 2017). Untuk penelitian ini menggunakan panelis ahli dan panelis konsumen.

METODOLOGI PENELITIAN

A. Alat dan Bahan

Peralatan yang digunakan pada saat penelitian antara lain : timbangan, gelas ukur, ayakan tepung, *bowl stainless*, cetakan nona manis, sendok, ballon whisk, kompor, *sauce pan*, *steamer*. Adapun bahan yang digunakan antara lain : tepung terigu, tepung Mocaf, tepung maizena, santan, gula pasir, garam, telur ayam, susu kental manis, pasta pandan.

B. Rancangan Percobaan

Tabel 2

Formulasi Panelis	Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Kue Nona Manis		
	P1 50% Tepung Terigu dan 50% Tepung Mocaf	P2 30% Tepung Terigu dan 70% Tepung Mocaf	P3 100% Tepung Mocaf

Rancangan Percobaan

Sumber: Diolah oleh penulis, 2025.

Produk yang akan dibuat dalam penelitian ini adalah kue nona manis dengan menggunakan dua tepung macam tepung yaitu tepung terigu sebagai tepung yang akan di substitusi dan

tepung Mocaf sebagai tepung yang men substitusi. Dari rancangan ini juga penulis akan mengetahui hasil dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

C. Jenis Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode Eksperimental dengan 3 formula yaitu 50%, 70%, dan 100%. Data didapatkan dengan menyebarkan kuesioner pada 80 panelis konsumen dan 5 panelis ahli. Analisis data yang digunakan yaitu kuantitatif deskriptif yang diolah menggunakan mean, median, modus, dan standar deviasi.

Dalam penelitian ini, untuk mengetahui tingkat konsumen terhadap sifat organoleptik. Jenis skala hedonik yang digunakan adalah rentang skala 4 tingkat dengan kriteria sebagai berikut :

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penulis melakukan beberapa kali eksperimen membuat kue nona manis tepung Mocaf dengan tiga formulasi yang berbeda. Berikut merupakan tiga formulasi resep pembuatan kue nona manis.

Tabel 3
P1 formula tepung Mocaf 50%

<u>Nama Bahan</u>	<u>Jumlah</u>	<u>Keterangan</u>
Santan	50 ml	<u>Bahan 1</u>
Gula Pasir	35 gr	
Tepung Mocaf (50%) + Tepung Terigu (50%)	42 gr	
Telur Ayam	60 gr	
Susu Kental Manis	34 ml	<u>Bahan 2</u>
Maizena	13 gr	
Santan	50 ml	
Pasta Pandan	1 sdt	
Garam	1 sdt	<u>Bahan 3</u>
Tepung Mocaf (50%) + Tepung Terigu (50%)	10 gr	
Santan	100 ml	
Gula	10 gr	

Sumber : Diolah oleh penulis, 2025.

Tabel 4
P2 formula tepung Mocaf 70%

<u>Nama Bahan</u>	<u>Jumlah</u>	<u>Keterangan</u>
Santan	50 ml	<u>Bahan 1</u>
Gula Pasir	35 gr	
Tepung Mocaf (70%) + Tepung Terigu (30%)	42 gr	
Telur Ayam	60 gr	
Susu Kental Manis	34 ml	<u>Bahan 2</u>
Maizena	13 gr	
Santan	50 ml	
Pasta Pandan	1 sdt	
Garam	1 sdt	<u>Bahan 3</u>
Tepung Mocaf (70%) + Tepung Terigu (30%)	10 gr	
Santan	100 ml	
Gula	10 gr	

Sumber : Diolah oleh penulis, 2025.

Tabel 5
P3 formula tepung Mocaf 100%

<u>Nama Bahan</u>	<u>Jumlah</u>	<u>Keterangan</u>
<u>Santan</u>	50 ml	<u>Bahan 1</u>
<u>Gula Pasir</u>	35 gr	
<u>Tepung Mocaf (100%)</u>	42 gr	
<u>Telur Ayam</u>	60 gr	
<u>Susu Kental Manis</u>	34 ml	<u>Bahan 2</u>
<u>Maizena</u>	13 gr	
<u>Santan</u>	50 ml	
<u>Pasta Pandan</u>	1 sdt	
<u>Garam</u>	1 sdt	<u>Bahan 3</u>
<u>Tepung Mocaf (100%)</u>	10 gr	
<u>Santan</u>	100 ml	
<u>Gula</u>	10 gr	

Sumber : Diolah oleh penulis, 2025.

Berikut ini adalah data hasil yang didapatkan penulis dari panelis ahli :

Tabel 6
Mean, median, modus, dan standar deviasi panelis ahli P1

		STATISTICS			
N	Valid	P1A	P1T	P1R	P1W
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.4	3.6	3.6	3.6
Median		3	4	4	4
Mode		3	4	4	4
Std. Deviation		0.54	0.54	0.54	0.54

Sumber : Diolah oleh penulis, 2025.

Nilai Mean didapatkan hasil menjumlahkan data seluruh panelis terlatih kemudian dibagi dengan jumlah panelis untuk mencari nilai rata-rata. dan total mean dalam keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna hasil yang didapatkan adalah 14,2 dengan nilai rata-rata 3,6. Nilai median didapatkan dari nilai tengah hasil olah data kuisioner panelis terlatih yang telah diurutkan dari nilai terkecil hingga terbesar, dan hasil yang didapatkan dari keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna adalah 4. Nilai modus didapatkan dari nilai yang paling sering muncul dalam sekelompok data, nilai modus yang didapat dari hasil oleh data kuesioner panelis terlatih terhadap semua aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna yaitu 4. Standar deviasi dari penilaian gabungan dari dua kelompok yaitu heterogen dan homogen sehingga hasil yang didapat dari semua aspek adalah 0,54.

Tabel 7
mean, median, modus, dan standar deviasi panelis ahli P2

		STATISTICS			
N	Valid	P2A	P2T	P2R	P2W
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.6	3.6	3.4	3.4
Median		4	4	3	3
Mode		4	4	4	4
Std. Deviation		0.54	0.54	0.54	0.54

Sumber : Diolah oleh penulis, 2025.

Nilai Mean didapatkan hasil menjumlahkan data seluruh panelis terlatih kemudian dibagi dengan jumlah panelis untuk mencari nilai rata-rata. dan total mean dalam keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna hasil yang didapatkan adalah 14 dengan nilai rata-rata 3,5.

Nilai median didapatkan dari nilai tengah hasil olah data kuisioner panelis terlatih yang telah diurutkan dari nilai terkecil hingga terbesar, dan hasil yang didapatkan dari keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna adalah 3,5. Nilai modus didapatkan dari nilai yang paling sering muncul dalam sekelompok data, nilai modus yang didapat dari hasil oleh data kuesioner panelis terlatih terhadap semua aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna yaitu 4. Standar deviasi dari penilaian gabungan dari dua kelompok yaitu heterogen dan homogen sehingga hasil yang didapat dari semua aspek adalah 0,54.

Tabel 8
 Mean, median, modus, dan standar deviasi panelis ahli P3.

		STATISTICS			
N	Valid	P3A	P3T	P3R	P3W
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.2	3.2	3.2	3.2
Median		3	3	3	3
Mode		3	3	3	3
Std. Deviation		0.83	0.83	0.83	0.83

Sumber : Diolah oleh penulis, 2025.

Nilai Mean didapatkan hasil menjumlahkan data seluruh panelis terlatih kemudian dibagi dengan jumlah panelis untuk mencari nilai rata-rata. dan total mean dalam keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna hasil yang didapatkan adalah 12,8 dengan nilai rata-rata 3,2. Nilai median didapatkan dari nilai tengah hasil olah data kuisioner panelis terlatih yang telah diurutkan dari nilai terkecil hingga terbesar, dan hasil yang didapatkan dari keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna adalah 3. Nilai modus didapatkan dari nilai yang paling sering muncul dalam sekelompok data, nilai modus yang didapat dari hasil oleh data kuesioner panelis terlatih terhadap semua aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna yaitu 3. Standar deviasi dari penilaian gabungan dari dua kelompok yaitu heterogen dan homogen sehingga hasil yang didapat dari semua aspek adalah 0,83.

Berikut ini adalah data hasil yang didapatkan penulis dari panelis konsumen :

Tabel 9
 Mean, median, modus, dan standar deviasi panelis konsumen P1

		STATISTICS			
N	Valid	P1A	P1T	P1R	P1W
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.4	3.5	3.7	3.4
Median		3	4	4	3.5
Mode		3	4	4	4
Std. Deviation		0.52	0.54	0.48	0.55

Sumber : Diolah oleh penulis, 2025.

Nilai Mean didapatkan hasil menjumlahkan data seluruh panelis terlatih kemudian dibagi dengan jumlah panelis untuk mencari nilai rata-rata. dan total mean dalam keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna hasil yang didapatkan adalah 14 dengan nilai rata-rata 3,5. Nilai median didapatkan dari nilai tengah hasil olah data kuisioner panelis terlatih yang telah diurutkan dari nilai terkecil hingga terbesar, dan hasil yang didapatkan dari keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna adalah 3,45. Nilai modus didapatkan dari nilai yang paling sering muncul dalam sekelompok data, nilai modus yang didapat dari hasil oleh data kuesioner panelis terlatih terhadap semua aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna yaitu 4. Standar deviasi dari penilaian gabungan dari dua kelompok yaitu heterogen dan homogen sehingga hasil yang didapat dari semua aspek adalah 0,52.

Tabel 10
 Mean, median, modus, dan standar deviasi panelis konsumen P2

		STATISTICS			
		P2A	P2T	P2R	P2W
N	Valid	80	80	80	80
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.4	3.5	3.6	3.3875
Median		3	4	4	3
Mode		3	4	4	3
Std. Deviation		0.52	0.59	0.56	0.56

Sumber : Diolah oleh penulis, 2025.

Nilai Mean didapatkan hasil menjumlahkan data seluruh panelis terlatih kemudian dibagi dengan jumlah panelis untuk mencari nilai rata-rata. dan total mean dalam keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna hasil yang didapatkan adalah 13,9 dengan nilai rata-rata 3,5. Nilai median didapatkan dari nilai tengah hasil olah data kuisiner panelis terlatih yang telah diurutkan dari nilai terkecil hingga terbesar, dan hasil yang didapatkan dari keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna adalah 3,5. Nilai modus didapatkan dari nilai yang paling sering muncul dalam sekelompok data, nilai modus yang didapat dari hasil oleh data kuesioner panelis terlatih terhadap semua aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna yaitu 3 dan 4 (Bimodal). Standar deviasi dari penilaian gabungan dari dua kelompok yaitu heterogen dan homogen sehingga hasil yang didapat dari semua aspek adalah 0,55.

Tabel 11
 Mean, median, modus, dan standar deviasi panelis konsumen P3.

		STATISTICS			
		P3A	P3T	P3R	P3W
N	80	80	80	80	5
	0	0	0	0	0
Mean		3.2	3.4	3.5	3.2
Median		3	3	4	3
Mode		3	3	4	3
Std. Deviation		0.57	0.49	0.52	0.45

Sumber : Diolah oleh penulis, 2025.

Nilai Mean didapatkan hasil menjumlahkan data seluruh panelis terlatih kemudian dibagi dengan jumlah panelis untuk mencari nilai rata-rata. dan total mean dalam keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna hasil yang didapatkan adalah 13,3 dengan nilai rata-rata 3,3. Nilai median didapatkan dari nilai tengah hasil olah data kuisiner panelis terlatih yang telah diurutkan dari nilai terkecil hingga terbesar, dan hasil yang didapatkan dari keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna adalah 3. Nilai modus didapatkan dari nilai yang paling sering muncul dalam sekelompok data, nilai modus yang didapat dari hasil oleh data kuesioner panelis terlatih terhadap semua aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna yaitu 3. Standar deviasi dari penilaian gabungan dari dua kelompok yaitu heterogen dan homogen , sehingga hasil yang didapat dari semua aspek adalah 0,50.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis dengan judul "Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Nona Manis", maka diperoleh beberapa temuan penting sebagai berikut :

1. Dari kesimpulan hasil eksperimen yang telah dilakukan oleh penulis dapat disimpulkan bahwa tepung mocaf dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kue Nona Manis.
2. Dari kesimpulan hasil eksperimen yang telah dilakukan oleh penulis dapat disimpulkan adanya sedikit perbedaan dalam masing-masing formula P1, P2, dan P3 dalam segi aspek warna,

aroma, tekstur, dan rasa yaitu sebagai berikut :

a. Warna

Dari kesimpulan hasil data uji kesukaan dengan penyebaran kuesioner didapatkan hasil warna kue nona manis yang di substitusi dengan tepung Mocaf yang lebih disukai oleh panelis ahli dan panelis konsumen yaitu pada formula P1. Panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata 3,6 dan panelis konsumen mendapatkan nilai rata-rata 3,4. Nilai dari kedua panelis ahli dan konsumen termasuk kategori suka

b. Aroma

Dari kesimpulan hasil data uji kesukaan dengan penyebaran kuesioner didapatkan hasil warna kue nona manis yang di substitusi dengan tepung Mocaf yang lebih disukai oleh panelis ahli pada formula P2 dengan nilai rata-rata 3,6 termasuk kategori suka. Sedangkan yang lebih disukai panelis konsumen pada formula P1 mendapatkan nilai rata-rata 3,4 termasuk kategori suka

c. Tekstur

Dari kesimpulan hasil data uji kesukaan dengan penyebaran kuesioner didapatkan hasil warna kue nona manis yang di substitusi dengan tepung Mocaf yang lebih disukai oleh panelis ahli dan panelis konsumen yaitu pada formula P1. Panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata 3,6 dan panelis konsumen mendapatkan nilai rata-rata 3,5. Nilai dari kedua panelis ahli dan konsumen termasuk kategori suka

d. Rasa

Dari kesimpulan hasil data uji kesukaan dengan penyebaran kuesioner didapatkan hasil warna kue nona manis yang di substitusi dengan tepung Mocaf yang lebih disukai oleh panelis ahli dan panelis konsumen yaitu pada formula P1. Panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata 3,6 dan panelis konsumen mendapatkan nilai rata-rata 3,7. Nilai dari kedua panelis ahli dan konsumen termasuk kategori sangat suka

Dari keseluruhan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue Nona Manis memberikan hasil yang cukup memuaskan, Formula P1 dengan persentase 50% tepung mocaf terbukti menjadi formulasi terbaik yang paling disukai oleh panelis ahli dan panelis konsumen dari segi aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Djajuli. (2024). *PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN*.
- Brilliant Prima, A. S. (2019). *Pembuatan Mocaf dengan Kapasitas 91000 ton/tahun*.
- Data Kemenkes TKPI Data Kemenkes TKPI Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2019 Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2019 Semua Makanan Semua Makanan. (n.d.). www.andrafarm.com
- Dimas. S. (2020). *Uji Organoleptik*.
- Kurniati, A. (2017). Teknologi Suplementasi Pangan Universitas Brawijaya. In *Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal)* (Vol. 4).
- Mas'udah. (2021). *MENGENAL LEBIH DALAM TEPUNG MOCAF PENGGANTI TEPUNG TERIGU*.
- Pandin. (2023). MANAJEMEN RISIKO PENGEMBANGAN INDUSTRI MOCAF (Modified Cassava Flour) DI KABUPATEN JEMBER. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 239-253. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2023.33.3.239>
- Standard Nasional Indonesia. (2015). KAJIAN PENERAPAN SNI PRODUK TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN The Study of Indonesia National Standard (SNI) Implementation on Wheat Flour for Foodstuff Eddy Sapto Hartanto. In *Agustus* (Vol. 14, Issue 2).

- Tiku Sanda, L., Lisnawati, A., Putra Pratama, A., & Yamin, M. (2023). *Studi Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Lama Fermentasi yang Berbeda Study of Making Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) with Different Fermentation Times*. 19(02).
- Titis Sari Kusuma. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*.
- Utami, C. R., & Pratama, I. Y. P. (2024). Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf terhadap karakteristik kimia dan sensoris stik kopi robusta (*Coffea canephora*). *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(2), 273-283. <https://doi.org/10.35891/tp.v15i2.5661>
- Yuli. (2024). *Popularitas Kue Tradisional Indonesia METROPOLIS UNIK POLITIK SUMSEL RAYA LIFESTYLE BISNIS OLAHRAGA INDEKS*