

## ABSTRAK

### **ELVI MAELE 612309018 PROSES PENGOLAHAN TEPUNG SAGU MENJADI KUE KHAS DAERAH BANGKET (*metroxylon*) Kabupaten Bone bolango. Di bawah bimbingan Yoyanda Bait dan Muh. Tahir**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan tepung sagu menjadi kue khas daerah yaitu bangket, dan uji organoleptik. Kegiatan ini dilakukan di Lembaga Keterampilan dan Penelitian Suka Maju. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode eksperimen di ruang produksi. Pengolahan kue bangket dengan menggunakan tepung sagu yang berwarna putih sebanyak, 2 liter, gula pasir 1 kg, 3 biji telur, mentega 250 gr, minyak kelapa 250 gr, 500gr susu dancow, kasumba coklat, pasta coklat, 150 gr amoniak, 200gram soda, 200 gr bubuk kayu manis, vanili 2 bungkus, kacang kenari 200gr. Parameter yang diamati yaitu membandingkan dari tiga produk yaitu hasil eksperimen di ruang produksi, produk L.K.P Suka Maju dan produk yang di beli langsung di pasar sentral dengan uji organoleptik. Metode pengumpulan data primer berupa hasil diskusi dan praktek lapang serta wawancara langsung dengan pembimbing dan karyawan yang ada di L.K.P Suka Maju mengenai hal-hal yang berkaitan dengan proses pengolahan kue bangket. Sedangkan data sekunder berupa studi pustaka dan literatur yang membandingkan kegiatan di lapangan. Teknik pengolahan yang digunakan dalam proses pembuatan kue bangket adalah masih dilakukan dengan cara dari tahap proses pembuatan kue sampai kepada pemasakan yang masih menggunakan anglo dan penambahan kayu manis yang sudah di haluskan. Hasil uji organoleptik rasa dari cookies bangket memiliki nilai rata-rata A= 1,7 B= 2 C 3,9. Warna A = 1,8 B = 2,3 C = 3,9. Kerenyahan A= 1,7 B = 2,4 C = 4,2 dengan cookies bangket A dibeli dipasar sentral tanpa penambahan kacang kenari. Cookies bangket B hasil olahan L.K.P Suka Maju, dan cookies bangket C hasil peneliti dengan penambahan kacang kenari.

Kata kunci : *Pengolahan kue Bangket*