**PENGARUH PENGGUNAAN LEMAK PADA KUALITAS PRODUK KUE TRADISIONAL BAKPIA**

Badraningsih Lastariwati[[1]](#footnote-2)

Intisari

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penggunaan lemak pada kualitas produk kue tradisional bakpia. Melalui penelitian ini diharapkan kualitas produk kue tradisional bakpia menjadi lebih berkualitas, baik dari segi rasa, warna, tekstur secara langsung, serta nilai gizi dari bakpia itu sendiri.

Metode yang digunakan adalah metode eksperimental dengan menggunakan tiga jenis lemak, yaitu : minyak goring, mentega, dan margarine dalam pembuatan adonan kulit bakpia. Metode uji organileptik (hedonic test) digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan pada produk kue tradisional ini.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan jenis lemak (minyak goring, mentega, dan margarine ) berpengaruh pada pembuatan produk kue tradisional bakpia. Produk yang paling disukai adalah adonan bakpia yang kulitnya dibuat menggunakan margarine, karena dapat menghasilkan warna dan tektur produk kue tradisional bakpia yang baik serta rasa yang disukai. Untuk bakpia yang dibuat dengan menggunakan mentega mempunyai nilai rasa yang paling disukai. Sedangkan, minyak goring menghasilkan produk kue tradisional bakpia beradonan kulit netral.

1. PTBB FT UNY [↑](#footnote-ref-2)