**INTISARI**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung talas, tepung ubi jalar, dan tepung ubi kayu terhadap karakteristik kue semprong.

Manfaat dari penelitian yang dilakukan adalah dapat memberikan inovasi baru dalam penggunaan tepung talas, tepung ubi jalar, dan tepung ubi kayu sebagai bahan pada pembuatan kue semprong. Penganekaragaman produk hasil olahan dari talas, ubi jalar, dan ubi kayu, meningkatkan nilai ekonomi umbi-umbian local, mengetahui karakteristik kue semprong berdasarkan perbandingan tepung talas, tepung ubi jalar, dan tepung ubi kayu yang paling disukai konsumen.

Rancangan percobaan yang dilakukan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 7 perlakuan dan ulangan sebanyak 4 kali untuk setiap kombinasi perlakuan rasio tepung talas, tepung ubi jalar dan tepung ubi kayu : a1 (1:0:0), a2 (0:1:0), a3 (0:0:1), a4 (1:1:0), a5 (1:0:1), a6 (0:1:1), a7 (1:1:1) sehingga diperoleh 28 percobaan. Respon pada penelitian ini adalah kadar air, kadar serat, warna, aroma, rasa, dan tekstur (*mouthfeel*).

Berdasarkan hasil penelitian perlakuan perbandingan tepung talas, tepung ubi jalar, dan tepung ubi kayu memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air dan serat kasar produk serta terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur. Berdasarkan pertimbangan terhadap aroma dan rasa yang lebih disukai oleh panelis maka diperoleh perlakuan terpilih yaitu perlakuan a7 dengan perbandingan tepung talas, tepung ubi jalar, dan tepung ubi kayu 1:1:1 dengan kadar air 4,18% dan kadar serat 13,16%.

*ABSTRACT*

*The purpose of this research was to determine the effect of comparison taro flour, sweet potato flour and cassava flour for cookies semprong characteristics.*

*The benefit of this research is to provide new innovations in the use of taro flour, sweet potato flour and cassava flour as an ingredient in baking Semprong. Diversification of products produced from taro, sweet potato, and cassava, improving the economic value of local tubers, knowing the characteristics of cookie by comparison Semprong taro flour, sweet potato flour, cassava flour and most preferred by consumers.*

*The design of experiments conducted in this research is a Randomized Block Design (RBD) with 7 treatments and 4 times replications for each combination of treatment ratio taro flour, sweet potato flour and cassava flour : a1 (1:0:0), a*2 *(0:1:0), a3 (0:0:1), a4 (1:1:0), a5 (1:0:1), a6 (0:1:1), a7 (1:1:1) to obtain 28 experiments. The response in this research is the water content, fiber content, color, odor, flavor, and texture (mouthfeel).*

*Based on the results studies of comparative treatment taro flour, sweet potato flour, and cassava flour exert a significant effect on the moisture content and crude fiber products as well as the color, aroma, flavor, and texture. Based on the consideration of the odor and taste that is preferred by the panelists is obtained chosen treatment a7 by comparison taro flour, sweet potato flour, and cassava flour 1:1:1 with water content 4.18% and fiber content 13.16 %.*