

**YULIARNI (0506111218)** telah melaksanakan penelitian dengan judul “Formulasi Produk Kukis Berbahan Baku Pati Sagu dengan Kombinasi *Modified Cassava Flour* (MOCAL)” di bawah bimbingan Ir. Evy Rossi, M.Sc sebagai pembimbing I dan Shanti Fitriani, SP., M.Sc sebagai pembimbing II.

### RINGKASAN

Bahan dasar pembuatan kukis adalah tepung terigu dan dapat disubstitusi dengan penggunaan tepung sagu dan *Modified Cassava Flour* (MOCAL). Tujuannya untuk memperoleh kukis dengan kandungan gizi yang baik dan secara tidak langsung mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu yang merupakan produk impor. Tepung sagu adalah butiran atau tepung yang diperoleh dari teras batang pohon sagu atau rumbia (*Metroxylon sago* Rottb.). Penilaian dari aspek nilai gizi, tepung sagu mempunyai kelebihan dibanding tepung dari tanaman umbi atau serelia yaitu mengandung pati tidak tercerna yang penting bagi kesehatan pencernaan.

Pemanfaatan MOCAL dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan mi, bakeri, kukis, nastar, kastengel, kue bronis, dan kue kukus dengan campuran tepungnya hingga 80%. Penggunaan MOCAL dapat diaplikasikan pada produk yang umumnya berbahan baku tepung beras atau tepung terigu dengan ditambah tapioka. Akan tetapi, pemanfaatan pati sagu dengan kombinasi bahan baku MOCAL dalam produk olahan kukis belum diteliti.

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari formulasi pembuatan produk kukis berbahan baku pati sagu dengan MOCAL yang menghasilkan kukis dengan kandungan gizi dan penilaian organoleptik terbaik. Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian, sementara pengujian mutu gizi dilakukan di Laboratorium Analisis Hasil Pertanian Fakultas Pertanian dan Laboratorium Kimia Pangan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Penelitian ini berlangsung mulai bulan April hingga Juni 2009.

Penelitian dilaksanakan secara eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang dilakukan adalah SM0 (pati sagu 100%, MOCAL 0%), SM1 (pati sagu 80%, MOCAL 20%), SM2 (pati sagu 60%, MOCAL 40%), SM3 (pati sagu 40%, MOCAL 60%), dan SM4 (pati sagu 20%, MOCAL 80%). Rancangan respon



yang dilakukan yaitu uji organoleptik tingkat kesukaan terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, dan penerimaan keseluruhan produk kukis. Analisis kimia dilakukan terhadap kadar air produk, kadar abu, dan kadar protein. Data yang diperoleh akan dianalisis secara statistik dengan menggunakan analisis sidik ragam. Jika F hitung lebih besar atau sama dengan F tabel maka analisis akan dilanjutkan dengan uji DNMRT pada taraf 5%, sedangkan untuk data organoleptik dianalisis dengan uji Friedman.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk menghasilkan kukis sagu MOCAL yang sesuai dengan standar mutu kukis (SNI 01-2973-1992) maka formulasi yang digunakan adalah perlakuan SM4 (20% tepung sagu, 80% MOCAL). Berdasarkan penilaian organoleptik secara hedonik dapat disimpulkan bahwa rata-rata tingkat kesukaan konsumen terhadap aroma, rasa, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan kukis sagu MOCAL yang dihasilkan yaitu netral hingga suka. Sedangkan untuk warna yang paling disukai adalah kukis dengan perlakuan SM4 (20% tepung sagu, 80% MOCAL).

Kata kunci: tepung sagu, tepung MOCAL, uji organoleptik, uji kimia, uji statistik.

Keywords: sago flour, MOCAL flour, organoleptic test, chemical test, statistical test.

Repositori: <http://repository.unri.ac.id/>

Statistik