

**Cici Ramadhaini. J1A116015. Pengaruh Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* L.) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Kulit Lumpia di bimbing oleh Ir. Surhaini, MP dan Silvi Leila Rahmi, S.TP., M.Sc.**

---

## RINGKASAN

Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* L.) berpotensi sebagai bahan baku pengolahan produk pangan, namun memiliki kekurangan yaitu kandungan zat anti gizi berupa kalsium oksalat yang menyebabkan rasa gatal. Kalsium oksalat dapat direduksi dengan cara perendaman menggunakan NaCl. Kulit lumpia membutuhkan tepung terigu sebagai sumber gluten untuk membentuk tekstur yang elastis. Tepung kimpul mengandung amilosa dan amilopektin yang juga dapat berperan membentuk jaringan elastis, sehingga disubstitusikan dalam pembuatan kulit lumpia.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September sampai November 2020 bertempat di Laboratorium Analisis dan Pengolahan Hasil Pertanian dan Balai Laboratorium Kesehatan Provinsi Jambi. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan tingkat substitusi tepung kimpul yang terdiri dari 5 taraf yaitu 0 % (kontrol), 30 %, 40 %, 50 %, dan 60 % dengan 4 kali ulangan, sehingga didapatkan 20 satuan percobaan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan sidik ragam pada taraf 5%. Jika berpengaruh maka dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Kecuali tepung kimpul dianalisis secara deskriptif.

Perlakuan substitusi tepung kimpul berpengaruh terhadap elastisitas, warna ( $a^*$ ,  $b^*$ ), uji organoleptik warna, tekstur, elastisitas, penerimaan keseluruhan, dan perbandingan jamak. Perlakuan substitusi tepung kimpul terbaik adalah 40%, dengan nilai elastisitas 38% dimana kulit lumpia yang dihasilkan tidak mudah sobek ketika ditarik, teksturnya lentur dan mudah dilipat serta dapat diaplikasikan menjadi produk lumpia goreng yang secara keseluruhan disukai panelis (skor 3,85).

Kata kunci : *kimpul, tepung kimpul dan kulit lumpia.*