

STELLA ERNEST SITINJAK. J1A119076. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*) TERHADAP FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KUE STIK BAWANG

Pembimbing Ulyarti, S.TP., M.Sc. dan Dian Wulansari, S.TP., M.Si.

RINGKASAN

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu dan telur, yang berbentuk pipih panjang dan cara pengolahannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah sehingga banyak disukai masyarakat. Saat ini, tepung terigu menjadi bahan utama dalam pembuatan kue stik bawang. Salah satu solusi untuk mengurangi ketergantungan pada terigu adalah dengan memanfaatkan tepung lokal berbahan dasar tepung mocaf. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung mocaf dan tepung terigu terhadap fisikokimia stik bawang yang dihasilkan dan untuk mengetahui konsentrasi substitusi tepung mocaf dan tepung terigu yang dalam menghasilkan kue stik bawang yang terbaik.

Penelitian ini dilakukan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan substitusi tepung mocaf 0% ,12,5%, 25%, 37,5%, 50% dan 62,5% dengan pengulangan sebanyak 6 kali sehingga diperoleh 24 satuan percobaan. Analisa yang dilakukan dalam penelitian ini berupa tekstur, warna, kadar air, kadar abu, kadar protein, organoleptik mutu hedonik (tekstur) dan hedonik (rasa, aroma dan penerimaan keseluruhan).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf memberikan pengaruh sangat nyata terhadap nilai tekstur, warna L^* , a^* , kadar abu, kadar protein, kadar air dan uji organoleptik (tekstur, rasa, aroma dan penerimaan keseluruhan). Namun, substitusi tepung terigu dan tepung mocaf tidak berpengaruh nyata terhadap nilai warna b^* .

Berdasarkan hasil penelitian yang dapat disimpulkan bahwa perlakuan terbaik yaitu substitusi tepung mocaf sebanyak 37,5%, dengan nilai organoleptik atribut tekstur renyah (3,93), rasa agak suka (3,83), aroma agak suka (3,57), penerimaan keseluruhan (3,71), tekstur (282,61 gF), menghasilkan warna *soft orange* dengan nilai L^* 79,5, a^* 4,25, b^* 48,50, kadar air 2,84%, kadar protein 6,59%, kadar abu 2,15%. Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai teknik penggorengan dengan suhu yang sama untuk mendapatkan warna yang sesuai.

Kata kunci : Kue stik bawang, Tepung Mocaf, Tepung Terigu