

ABSTRAK— Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung mocaf terhadap mutu biskuit dan mendapatkan perbandingan yang tepat antara tepung terigu dengan tepung mocaf terhadap mutu biskuit. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yaitu tepung terigu (100, 90, 80, 70 dan 60%) dan tepung mocaf (0, 10, 20, 30 dan 40%), dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan sehingga diperoleh 20 satuan percobaan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbandingan tepung terigu dengan tepung mocaf berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan serta berpengaruh nyata terhadap kadar abu tidak larut dalam asam, aroma dan warna. Perlakuan yang terbaik terdapat pada perlakuan tepung terigu 80% dan tepung mocaf 20% dengan nilai kadar air 2,50%, kadar abu tidak larut dalam asam 0,085%, warna 4,53 (kuning kecolatan), aroma 3,93 (tidak beraroma tepung mocaf), rasa 3,9 (tidak terasa tepung mocaf), tekstur 3,87 (renyah) dan penerimaan keseluruhan 4,13 (suka).

Kata Kunci — Biskuit ; Tepung Mocaf ; Tepung terigu;

ABSTRACT— This study aimed to determine the effect of the ratio of wheat flour to mocaf flour on the quality of biscuits and get the right ratio between wheat flour and mocaf flour on the quality of biscuits. This study used a completely randomized design (CRD), namely wheat flour (100, 90, 80, 70 and 60%) and mocaf flour (0, 10, 20, 30 and 40%), with 5 treatments and 4 replications so that 20 experimental units were obtained. The results showed that the ratio of wheat flour to mocaf flour had a very significant effect on moisture content, taste, texture, and overall acceptance and had a significant effect on acid insoluble ash content, aroma and color. The best treatment was found in the treatment of 80% wheat flour and 20% mocaf flour with a moisture content value of 2.50%, acid insoluble ash content of 0.085%, color 4.53 (brownish yellow), aroma 3.93 (does not smell of mocaf flour), taste 3.9 (does not taste mocaf flour), texture 3.87 (crispy) and overall acceptance 4.13 (like).

Keywords — Biscuits; Mocaf flour ; Wheat flour;
