

ABSTRAK

KAJIAN SUBSTITUSI TEPUNG ONGGOK TERFERMENTASI TERHADAP SIFAT SENSORI *CRACKERS*

Oleh

ANGGY PUTRI ERNANI

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan substitusi tepung onggok terfermentasi yang menghasilkan sifat sensori *crackers* yang masih baik sesuai dengan Standar Mutu Biskuit SNI 2973-2011. Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan 6 taraf perlakuan substitusi tepung terigu dengan tepung onggok terfermentasi. Tepung onggok terfermentasi yang sudah dibuat selanjutnya disubstitusi menggantikan tepung terigu sebesar 0% (b/b); 5% (b/b); 10% (b/b); 15% (b/b); 20% (b/b) dan 25% (b/b). Adonan sesuai resep *crackers* kemudian dicetak dan dioven, lalu dilakukan uji sensori pada parameter tekstur, rasa, aroma, warna dan penerimaan keseluruhan. Data dianalisis dengan ANARA dan dilanjutkan dengan uji Orthogonal Contrast (OC) taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *crackers* dengan substitusi tepung onggok terfermentasi 5% (b/b) memiliki respon masih baik pada parameter tekstur 3,89 (renyah), rasa 3,59 (suka), warna 3,76 (suka), aroma 3,52 (suka) dan penerimaan keseluruhan 3,66 (suka) serta mengandung kadar air 1,97%, kadar abu 1,98%, kadar

protein 7,28%, kadar lemak 15,23%, karbohidrat 73,54 dan total serat pangan 7,30%. *Crackers* dengan perlakuan terbaik yang diterapkan pada tepung onggok industri tapioka terfermentasi 5% memiliki sifat sensori yang sama dengan *crackers* dari tepung onggok yang dibuat pada penelitian terfermentasi.

Kata Kunci : *crackers*, sensori, tepung onggok terfermentasi

ABSTRACT

STUDY OF FERMENTED CASSAVA BAGGASE FLOUR SUBSTITUTION FOR SENSORY PROPERTIES OF CRACKERS

By

ANGGY PUTRI ERNANI

This research was to substitution wheat flour with fermented cassava baggase flour to produce crackers that are still good for sensory properties accordance with the Quality Standard of Biscuit SNI 2973-2011. Design experiment used Complete Randomized Design (RAKL) with 6 treatments for fermented cassava baggase flour substitution as much as 0% (b/b); 5% (b/b); 10% (b/b); 15% (b/b); 20% (b/b) and 25% (b/b). Crackers's dough has been printed and baked, then sensory test for texture, flavor, color, aroma and overall acceptance. The data were analysed by ANOVA and then a 5% level Orthogonal Contrast (OC) test. The results showed that the crackers with the substitution of fermented 5% (b/b) cassava baggase flour had the best treatment having texture of 3.89 (crispy), flavor 3.59 (likes), color 3.76 (likes), aroma 3 ,52 (likes), overall acceptance 3,66 (likes) and contained 1.97% moisture, 1.98% ash, 7.28% protein, 15.23% fat, 73.54 carbohydrates and total dietary fiber 7,30%. Crackers with the best treatment applied of fermented baggase

tapioca flour industry have the same sensory properties as crackers with substitution of fermented reserach's baggase flour.

Keyword :crackers, fermented cassava baggase flour, sensory