

ABSTRACT

THE EFFECT OF FORMULATION MOCAF (*Modified Cassava Flour*) AND WHEAT FLOUR ON PHYSICAL, SENSORIAL, AND CHEMICAL CHARACTER OF PUMPKIN (*Cucurbita moschata Dush*) CAKE

By

ERMAS MAYSA

The need for wheat in Indonesia is very high. In 2016 Indonesia imported wheat by 10.53 million tons and increased to 11.48 million tons in 2017. Cake is a food processing that uses basic ingredients of flour. Wheat flour is produced from imported wheat, so it is necessary to use local food to reduce the use of wheat flour, one of which is mocaf flour. Mocaf flour is flour from cassava made using the principle of modifying cassava cells by fermentation. In this study will be studied making pumpkin cake which is a diversification of processed pumpkin into cake. The use of mocaf flour as a substitute for wheat flour by analyzing the physical, chemical, and sensory properties of pumpkin cake. This study used a Complete Complete Randomized Block Design (RAKL) with 4 replications and 6 experimental levels, namely TM1 (100: 0), TM2 (90:10), TM3 (80:20), TM4 (70:30), TM5 (60: 40), and TM6 (50:50). The data of the research results were

analyzed by analysis of variance to obtain predictors of variance errors and to know whether or not there was an effect on the treatment. The results of the study on the effect of mocaf flour and wheat flour formulations on the physical, sensory, and chemical properties of pumpkin cake in all treatments had no significant effect. The physical properties analyzed from the development ratio are 23-31%. In the sensory properties produced by pumpkin cake has a yellow color, soft texture, flavor and overall acceptance favored by panelists. And the chemical cake test results analyzed from TM6 treatment (50:50) produced 5.54% protein content, 0.83% ash content, 5.23% crude fiber content, 42.02% carbohydrate content except the fat content produced 34.82% is still in accordance with SNI cake which refers to SNI for sweet bread.

Keywords: mocaf, *cake*, pumpkin

ABSTRAK

PENGARUH FORMULASI TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*) DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP SIFAT FISIK, SENSORI, DAN KIMIA CAKE LABU KUNING (*Cucurbita moschata Dush*)

Oleh

ERMAS MAYSA

Kebutuhan gandum di Indonesia sangat tinggi. Pada tahun 2016 Indonesia mengimpor gandum sebesar 10,53 juta ton dan meningkat menjadi 11,48 juta ton pada tahun 2017. Cake merupakan olahan pangan yang menggunakan bahan dasar tepung terigu. Tepung terigu dihasilkan dari gandum yang diimpor, sehingga perlu adanya pemanfaatan bahan pangan lokal untuk mengurangi penggunaan tepung terigu, salah satunya adalah tepung mocaf. Tepung mocaf adalah tepung dari ubi kayu yang dibuat dengan menggunakan prinsip modifikasi sel ubi kayu secara fermentasi. Pada penelitian ini akan dikaji pembuatan cake labu kuning yang merupakan diversifikasi olahan labu kuning menjadi cake. Penggunaan tepung mocaf sebagai substitusi tepung terigu dengan menganalisa sifat fisik, kimia, dan sensori cake labu kuning. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan 4 ulangan dan 6 taraf percobaan yaitu TM1

(100:0), TM2 (90:10), TM3 (80:20), TM4 (70:30), TM5 (60:40), dan TM6 (50:50). Data hasil penelitian dianalisis dengan analisis sidik ragam untuk mendapatkan penduga ragam galat dan untuk mengetahui ada atau tidak pengaruh pada perlakuan. Hasil penelitian terhadap pengaruh formulasi tepung mocaf dan tepung terigu terhadap sifat fisik, sensori, dan kimia cake labu kuning pada semua perlakuan tidak ada pengaruh nyata. Sifat fisik yang dianalisis dari rasio pengembangan adalah 23-31%. Pada sifat sensori yang dihasilkan cake labu kuning memiliki warna yang kuning, tekstur yang lembut, flavor dan penerimaan keseluruhan yang disukai oleh panelis. Dan hasil uji kimia cake yang dianalisis dari perlakuan TM6 (50:50) dihasilkan kadar protein 5,54%, kadar abu 0,83%, kadar serat kasar 5,23%, kadar karbohidrat sebesar 42,02% kecuali kadar lemak yang dihasilkan 34,82% masih sesuai dengan SNI cake yang merujuk pada SNI roti manis.

Kata kunci: mocaf, cake, labu kuning