

ABSTRACT

EFFECT OF FLOUR SUWEG CONCENTRATION (*Amorphophallus campanulatus B*) ON PHYSICAL AND SENSORI CHARACTERISTICS OF TOMATO SAUCE

By

YUANA ANGGUN SARI

The aimed of the research was to find out the effect concentration of suweg tuber flour in the manufacture of tomato sauce which produced physical and sensory characteristics according to the quality requirements of tomato sauce, namely SNI No. 01-3546-2004. In this study using a Complete Complete Randomized Block Design (RCBD) with a single factor and four replications. The factors studied were the amount of suweg tuber flour consisting of seven treatments K1 1% CMC, K2 (0.5%) K3 (1%), K4 (1.5%), K5 (2%), K6 (2 , 5%) and K7 (3%) (b / v). Data analysis was continued by using the BNJ test at the level of 5%. Observations made in this study include observing physical properties and sensory properties. Tomato sauce with K2 treatment (0.5% concentration of suweg flour) and KI treatment (CMC (carboxymethyl cellulose) concentration of 1%) produced the best characteristics with sensori results including color, aroma, normal taste, and overall acceptance of the panelists.in accordance with SNI No. 01-3546-2004.

The physical properties produced are the consistency of tomato sauce starting from 1174 - 3247 cp which is still in the category of good tomato sauce viscosity. While the closest analysis of the K2 treatment was 85.02% moisture content, 0.20% fat content, 1.36% protein content, 0.39% crude fiber content, and 12.48% carbohydrate content, according to the nutritional composition of tomato sauce .

Keywords: tomato sauce, flour suweg, glucomannan.

ABSTRAK

PENGARUH KONSENTRASI TEPUNG UMBI SUWEG (*Amorphophallus campanulatus B*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORI SAUS TOMAT

Oleh

YUANA ANGGUN SARI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan konsentrasi tepung umbi suweg dalam pembuatan saus tomat yang menghasilkan karakteristik fisik dan sensori yang sesuai dengan syarat mutu saus tomat yaitu SNI No. 01-3546-2004. Pada penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan faktor tunggal dan empat ulangan. Faktor yang dikaji yaitu jumlah tepung umbi suweg yang terdiri dari tujuh perlakuan K1 1% CMC, K2 (0,5%) K3 (1%), K4 (1,5%), K5 (2%), K6 (2,5%) dan K7 (3%)(b/v). Analisis data dilanjutkan dengan menggunakan uji BNJ pada taraf 5%. Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini meliputi pengamatan sifat fisik dan sifat sensori. Saus tomat dengan perlakuan K2 (konsentrasi tepung umbi suweg 0,5%) dan perlakuan KI (konsentrasi CMC (*carboxymethyl cellulose*) 1%) menghasilkan karakteristik terbaik dengan hasil sensori meliputi warna, aroma, rasa yang normal serta penerimaan keseluruhan yang disukai panelis hal ini sesuai dengan SNI No. 01-

3546-2004. Sifat fisik yang dihasilkan yaitu kekentalan saus tomat 1174 – 3247 cp yang masih dalam kategori kekentalan saus tomat yang baik. Sedangkan pada analisis proksimat perlakuan K2 yaitu kadar air sebesar 85,02%, kadar lemak 0,20%, kadar protein 1,36%, kadar serat kasar 0.39%, dan kadar karbohidrat 12,48% hal ini sesuai dengan komposisi nutrisi saus tomat.

Kata kunci: saus tomat, tepung suweg, glukomanan.