

ABSTRACT

FORMULATION OF CORN FLOUR AND TAPIOCA FLOUR ON CHARACTERISTICS AND SENSORY PROPERTIES OF CRISPY BANANA KEPOK (*Musa acuminata L.*)

By

GISKA WIDHI AFROLDITA S.

The purpose of this study was to determine the effect of tapioca flour and corn flour formulations on the sensory and chemical properties of crispy banana kepok, and to obtain a tapioca flour and corn flour formulation that produced crispy banana kepok with the best sensory and chemical properties. This study used a single factor arranged in a Completely Randomized Block Design (RAKL) with 5 replications. Banana kepok sliced with a thickness of \pm 5mm, covered with flour coating with a formulation of corn flour and tapioca flour, namely P1 (0:100) % w/w, P2 (25: 75)% w/w, P3 (50:50) % w/ b, P4 (25: 75) % w/w, P5 (100:0) % w/w, with the addition of other ingredients, namely salt, water, and garlic. Then the bananas are fried, then drained and cooled, then frozen and then fried a second time. The homogeneity of the data was tested by the Barlett test and the addition by the Tukey test. The data were analyzed by means of variance to get an estimate of the variance of the error and a significance test to determine the effect of treatment with the BNJ follow-up test at 5% level. The results showed that the formulation of corn flour and tapioca flour had a significant effect on the parameters of color, aroma, taste, texture and overall acceptance. The formulation of corn flour and tapioca flour that produces the best crispy banana kepok is treatment P4 which has a color score of 4,107 (yellow), taste 3,940 (typical of corn), aroma of 3,847 (typical of corn), texture (crispy) and overall acceptance of 3,973 (like) . While on chemical analysis P4 has a water content of 44.72%, 1.76% ash, 3.01% protein, 1.86% crude fiber, fat and carbohydrates 8.20% 40.45%.

Keywords: Crispy, banana, kepok, tapioca flour, corn flour, formulation, characteristic

ABSTRAK

FORMULASI PENAMBAHAN TEPUNG JAGUNG DAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP KARAKTERISTIK DAN SIFAT SENSORI CRISPY PISANG KEPOK (*Musa acuminata L.*) Oleh GISKA WIDHI AFROLDITA S.

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh formulasi tepung tapioka dan tepung jagung terhadap sifat sensori dan kimia crispy pisang kepok, serta mendapatkan formulasi tepung tapioka dan tepung jagung yang menghasilkan crispy pisang kepok dengan sifat sensori dan kimia terbaik. Penelitian ini menggunakan faktor tunggal yang disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan 5 ulangan. Pisang kepok diiris dengan ketebalan ±5mm, dibaluri tepung pelapis dengan 7gan formulasi tepung jagung dan tepung tapioka yaitu P1 (0:100) % b/b, P2 (25: 75) % b/b, P3 (50:50) % b/b, P4 (25:750) % b/b, P5 (100:0) % b/b, dengan tambahan bahan-bahan lain yaitu garam, air, dan bawang putih. Selanjutnya pisang digoreng, lalu ditiriskan dan didinginkan, setelah itu dibekukan kemudian digoreng untuk kedua kalinya. Homogenitas data diuji dengan uji Barlett dan kemenambahan dengan uji Tukey. Data dianalisis dengan sidik ragam untuk mendapat pendugaan ragam galat dan uji signifikansi untuk mengetahui pengaruh perlakuan dengan uji lanjut BNJ taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi tepung jagung dan tepung tapioka berpengaruh nyata terhadap parameter warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan. Formulasi tepung jagung dan tepung tapioka yang menghasilkan crispy pisang kepok terbaik yaitu perlakuan P4 yang memiliki skor warna sebesar 4,107 (kuning), rasa 3,940 (khas crispy pisang), aroma 3,847 (khas crispy pisang), tekstur (renyah) dan penerimaan keseluruhan 3,973 (suka). Sedangkan pada analisis kimia perlakuan P4 memiliki kadar air sebesar 44,72%, abu 1,76%, protein 3,01%, serat kasar 1,86%, lemak 8,20% dan karbohidrat 40,45%.

Kata kunci: Crispy, pisang, kepok, tapioka, tepung jagung, formulasi, karakteristik.