

ABSTRACT

KADAR AIR, KADAR ABU, DAN SIFAT SENSORI PRODUK PANGAN SEMI PADAT PADA BERBAGAI PERBANDINGAN TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG SUKUN

By

MELY RESTI YANA

This study aimed to determine the effect of the ratio of mung bean flour (*Vigna radiata L.*) to breadfruit flour (*Artocarpus altilis*) on moisture content, ash content, and sensory characteristics of semi-solid food products, as well as to identify the best formulation preferred by consumers. The research employed a Completely Randomized Block Design (RAKL) with a single factor and four replications. The treatments consisted of various ratios of mung bean flour to breadfruit flour: 100%:0% (P1), 90%:10% (P2), 80%:20% (P3), 70%:30% (P4), 60%:40% (P5), and 50%:50% (P6). The data were analyzed for homogeneity using Bartlett's test and additivity using Tuckey's test. Subsequently, an Analysis of Variance (ANOVA) was conducted to determine the significance of the treatments. If a significant effect was found, the data were further analyzed using the Least Significant Difference (LSD) test at the 5% significance level. The results showed that the ratio of mung bean flour to breadfruit flour had a significant effect on the moisture content, ash content, and sensory characteristics of the semi-solid food product. The best formulation was obtained in treatment P3 (80% mung bean flour : 20% breadfruit flour) with a moisture content of 11.12%, ash content of 3.16%, and the highest sensory scores for taste, texture, and overall acceptance.

Keywords: semi-solid food product, mung bean flour, breadfruit flour

ABSTRAK

KADAR AIR, KADAR ABU, DAN SIFAT SENSORI PRODUK PANGAN SEMI PADAT PADA BERBAGAI PERBANDINGAN TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG SUKUN

Oleh

MELY RESTI YANA

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung kacang hijau (*Vigna radiata L.*) dan tepung sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap kadar air, kadar abu, dan sifat sensori produk pangan semi padat, serta menentukan formulasi terbaik yang disukai konsumen. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan faktor tunggal dan 4 kali ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah perbandingan tepung kacang hijau dan tepung sukun 100%:0% (P1), 90%:10% (P2), 80%:20% (P3), 70%:30% (P4), 60%:40% (P5), dan 50%:50% (P6). Data yang diperoleh dianalisis kehomogenannya dengan uji Bartlett dan kemenambahan data dengan uji Tuckey, selanjutnya data dianalisis ragam (ANARA) untuk mengetahui pengaruh antar perlakuan. Apabila terdapat pengaruh antar perlakuan yang nyata, data dianalisis lebih lanjut dengan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung kacang hijau dan tepung sukun berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, dan sifat sensori produk pangan semi padat. Formulasi terbaik diperoleh pada perlakuan P3 (80% tepung kacang hijau : 20% tepung sukun) dengan kadar air sebesar 11,12%, kadar abu sebesar 3,16%, serta nilai sensori tertinggi pada atribut rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan.

Kata kunci: produk pangan semi padat, tepung kacang hijau, tepung sukun