

PENGARUH PROPORSI PATI KACANG HIJAU (HUNKWE) DAN TEPUNG LABU KUNING TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT SENSORIS KUE KEMBANG GOYANG

[The Effect of Proportion of Green Bean Starch and Pumpkin Flour on Antioxidant Activity and Sensory Properties of Kembang Goyang Cookies]

Marlyanti^{1)*}, Dody Handito²⁾ dan Siska Cicilia²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA, UNRAM

²⁾Staf Pengajar Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA, UNRAM

ABSTRACT

The aim of this research was to determine the effect of proportion of green bean starch (hunkwe) and pumpkin flour on antioxidant activity, moisture, ash, colour and sensory properties (texture, taste, aroma and color) of kembang goyang cookies. The research design was an experimental method using a Completely Randomized Design (CRD). There were 18 samples that were divide into 6 treatments (100% green bean starch (hunkwe) and 0% pumpkin flour; 90% green bean starch (hunkwe) and 10% pumpkin flour; 80% green bean starch (hunkwe) and 20 % pumpkin flour; 70% green bean starch (hunkwe) and 30% pumpkin flour; 60% green bean starch (hunkwe) and 40% pumpkin flour; 50% green bean starch (hunkwe) and 50% pumpkin flour). The parameters observed were antioxidant, moisture, ash, colour and sensory properties (texture, taste, aroma and color). Data were analyzed using Costat at 5% significance level further those were tested using polynomial orthogonal and Honestly Significance Difference (HSD) for colour and sensory properties. Kembang goyang cookies with proportion of 90% green bean starch (hunkwe) and 10% pumpkin flour was chosen because sensory properties (texture, taste, aroma and colour) were more preferred by panelists and it produced antioxidant activity 80.32%; moisture 4.5%; ash 0.73%; a value of L 58.41; a value of °Hue 74.84.

Keywords: *green bean starch, kembang goyang cookies, pumpkin.*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan proporsi pati kacang hijau (hunkwe) dan tepung labu kuning terhadap aktivitas antioksidan, kadar air, kadar abu, warna dan sifat sensoris (tekstur, rasa, aroma dan warna) kue kembang goyang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Terdapat 18 sampel yang dibagi menjadi 6 perlakuan (100% pati kacang hijau (hunkwe) dan 0% tepung labu kuning; 90% pati kacang hijau (hunkwe) dan 10% tepung labu kuning; 80% pati kacang hijau (hunkwe) dan 20% tepung labu kuning; 70% pati kacang hijau (hunkwe) dan 30% tepung labu kuning; 60% pati kacang hijau (hunkwe) dan 40% tepung labu kuning; 50% pati kacang hijau (hunkwe) dan 50% tepung labu kuning). Parameter yang diamati yaitu aktivitas antioksidan, kadar air, kadar abu, warna dan sensoris (tekstur, rasa, aroma dan warna). Data hasil pengamatan dianalisis dengan analisis keragaman pada taraf nyata 5% dengan menggunakan *software* Co-Stat. Perlakuan yang berbeda nyata diuji lanjut menggunakan metode ortogonal polinomial dan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) untuk warna dan sifat sensoris. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi pati kacang hijau (hunkwe) dan tepung labu kuning memberikan pengaruh yang berbeda nyata (signifikan) terhadap kadar air, kadar abu, sifat sensoris (tekstur, warna dan aroma) dan tidak berbeda nyata (non signifikan) terhadap aktivitas antioksidan dan rasa kue kembang goyang. Kue kembang goyang dengan proporsi 90% pati kacang hijau (hunkwe) dan 10% tepung labu kuning merupakan perlakuan yang dipilih karena secara sensoris (tekstur, warna dan aroma) lebih dapat diterima oleh panelis dan menghasilkan aktivitas antioksidan 80,32%; kadar air 4,5%; kadar abu 0,73%; nilai L 58,41; nilai °Hue 74,84.

Kata kunci: kue kembang goyang, labu kuning, pati kacang hijau.