

PENGARUH RASIO TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa Paradisiaca L.*) DENGAN TEPUNG BERAS KETAN PUTIH TERHADAP NILAI GIZI DAN ORGANOLEPTIK KLEPON

*(The Effect of Kepok Banana Flour Ratio (*Musa paradisiaca L.*) With White Glutinous Rice Flour on The Nutritional Value and Organoleptics of Klepon)*

Susi Aprilianti¹⁾, Ahmad Alamsyah²⁾, Rucitra Widyasari³⁾*

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

²⁾Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram *Korespondensi: rucitawidyasari@unram.ac.id

ABSTRAK

Klepon merupakan salah satu jenis produk pangan tradisional semi basah yang telah dikenal dan beredar sejak lama di lingkungan masyarakat, khususnya masyarakat. Salah satu cara untuk meningkatkan kandungan gizi terutama serat adalah penambahan atau diversifikasi dengan tepung pisang kepok. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung beras ketan putih dengan tepung pisang kepok terhadap nilai gizi dan organoleptik dari klepon. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap yaitu konsentrasi (100:0%, 70:30%, 60:40%, 50:50%, 40:60%, 30:70%). Masing-masing perlakuan diulang sebanyak tiga kali sehingga diperoleh 18 unit percobaan. Parameter yang diamati yaitu sifat kimia (kadar air, kadar abu, dan serat kasar), sifat warna, dan sifat organoleptik (tekstur, aroma, warna dan rasa). Data hasil pengamatan dianalisis dengan analisis keragaman (ANOVA) dengan taraf nyata 5% dengan menggunakan *Co-Stat*. Apabila terdapat beda nyata, dilakukan uji lanjut dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung pisang kepok memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, serat kasar dan berbeda nyata pada uji fisik warna serta organoleptik uji (warna, tekstur, rasa dan aroma). Klepon dengan penambahan tepung pisang kepok sebanyak 50% merupakan perlakuan terbaik untuk menghasilkan sensoris hedonik tekstur, rasa dan aroma yaitu perlakuan K3. Sedangkan hasil uji skoring pada perlakuan K5 pada uji warna, rasa dan aroma. Kadar abu tertinggi pada perlakuan K5 (0,86%), kadar air terendah pada perlakuan K5 (47,44%), dan kadar serat kasar tertinggi pada perlakuan K5 (1,37%).

Kata Kunci: klepon, tepung pisang kepok, serat kasar.

ABSTRACT

Klepon on of a a type of intropdiate mouistore food product that have been known and circulated for a long time in the community. To enrich nutrient content from klepon is diversivicate it with "kepok" banana flour. This study aims to determine the effect of substitution of white glutinous rice flour with Kepok banana flour on the nutritional and organoleptic value of klepon. The method used in this study is an experimental method with a completely randomized design, with concentration (100: 0%, 70: 30%, 60: 40%, 50: 50%, 40: 60%, 30: 70%). Each treatment was repeated three times in order to obtain 18 experimental units. The parameters observed were chemical parameters (moisture content, ash content, and crude fiber), physical parameters (color), and organoleptic parameters (color, texture, taste and aroma). Observation data were analyzed using analysis of variance (ANOVA) with a significant level of 5% using the Co-Stat. if it difference, a further test is carried out with the Honest Real Difference test (BNJ). The results showed that the addition of Kepok banana flour had a significantly different effect on moisture content, ash content, crude fiber and was significantly different on the color and organolepticests (color, texture, taste and aroma). Klepon with the addition of 50% "Kepok" banana flour is the best treatment to produce texture, taste and aroma, namely K3 treatment. While the results of the scoring test on the K5 treatment were tested on color, taste and aroma. The highest ash content was in treatment K5 (0.86%), the lowest water content was in treatment K5 (47.44%), and the highest content of crude fiber was in treatment K5 (1.37%).

Keywords: klepon, "kepok" banana flour, crude fiber.