

PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG GEMBILI (*Dioscorea esculenta L.*) DAN TEPUNG TEMPE TERHADAP MUTU KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BISKUIT

*[The Effect of Comparison of Gembili Flour (*Dioscorea esculenta L.*) And Tempe Flour on The Chemical and Organoleptic Quality of Biscuits]*

Dwi Purwoko^{1)*}, Eko Basuki², Yeni Sulastri²

¹⁾ Mahasiswa Teknologi pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

²⁾ Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

Email: dwipurwoko994@gmail.com

ABSTRACT

*This study aims to determine the effect of comparison of gembili flour (*Dioscorea esculenta L.*) and tempeh flour on chemical quality (water content, ash, and protein) and organoleptic (color, aroma, taste and texture) of Biscuits. This study uses a single factor experimental method with three replications and uses a completely randomized design (CRD) experimental design. The combination treatment of gembili flour and tempeh flour used were P1 (80g: 20g), P2 (70g: 30g), P3 (60g: 40g), P4 (50g: 50g), P5 (40g: 60g). Chemical, physical and organoleptic test data were analyzed using diversity analysis at 5% significance level using Co-stat software. Significantly different treatments were further tested using the Honestly Significant Difference test (BNJ). The proportion of gembili flour and tempeh has a significant influence on the chemical and organoleptic quality of biscuits. P5 treatment (40 kg of gembili flour: 60 kg of tempe flour) was the best treatment with the characteristics of water content (4.23%), ash content (1.48%), protein content (10.93%), and organoleptic quality for the parameters the color with the hedonic like test is (3.75), schoring (4.65) with the criteria of light brown, for the taste parameter I have the hedonic test rather like (3.00), and the aroma parameter has the result of the hedonic like test (3.30).*

Keywords : *gembili flour, tempe flour, biscuits, chemical quality, organoleptic quality*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung gembili (*Dioscorea esculenta L.*) dan tepung tempe terhadap mutu kimia (kadar air, abu, dan protein) dan organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) Biskuit. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental faktor tunggal dengan tiga ulangan dan menggunakan rancangan percobaan Rancang Acak Lengkap (RAL). Perlakuan kombinasi antara tepung gembili dan tepung tempe yang digunakan adalah P1 (80g : 20g), P2 (70g : 30g), P3 (60g : 40g), P4 (50g : 50g), P5 (40g : 60g). Data uji kimia, fisik dan organoleptik dianalisis menggunakan analisis keragaman pada taraf nyata 5% menggunakan *software* Co-stat. Perlakuan yang berbeda nyata diuji lanjut dengan menggunakan uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Proporsi tepung gembili dan tempe memberikan pengaruh yang nyata terhadap mutu kimia dan organoleptik biskuit. Perlakuan P5 (40 Kg tepung gembili : 60 Kg tepung tempe) merupakan perlakuan terbaik dengan karakteristik kadar air (4,23 %), kadar abu (1,48%), kadar protein (10,93 %), dan mutu organoleptik untuk parameter warna dengan uji hedonik suka sebesar (3,75), schoring (4,65) dengan kriteria berwarna coklat cerah, untuk parameter rasa memiliki uji hedonik agak suka (3,00), serta untuk parameter aroma memiliki hasil uji hedonik suka (3,30).

Kata Kunci: tepung gembili, tepung tempe, biskuit, mutu kimia, mutu organoleptik