

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA DIMODIFIKASI PADA KANDUNGAN GIZI DAN ORGANOLEPTIK *COOKIES*

[The Effect of Substitution of Modified Jackfruit Seed Flour on the Nutritional and Organoleptic Properties of Cookies]

Rafika Suari^{1)*}, Eko Basuki²⁾, dan Siska Cicilia³⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

²⁾Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat
Jl. Majapahit No.58 Mataram

E-mail: rafikasuari1603@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of substitution of modified jackfruit seed flour on nutritional content and organoleptic properties. The experimental design used was a Completely Randomized Design (CRD) with one factor consisting of 6 treatments using the ratio of the use of wheat flour : modified jackfruit seed flour such as P1=100% : 0%, P2=85% : 15% , P3=70% : 30% , P4=55% : 45% , P5=40% : 60% dan P6=25% : 75% with 3 replications. The parameters observed included chemical properties (moisture content, ash, protein, fat content and organoleptic (color, taste, aroma and texture). Observations data were analyzed by diversity (Analysis of Variance) with significance level 5%. If there were significant differences, continued test used Polynomial Orthogonal method for chemical parameters and Duncan tests for organoleptic. The results showed that the effect of substitution of modified jackfruit seed flour with different concentrations had a significant effect on all chemical and organoleptic. The higher the addition of modified seed flour causes increased moisture content, ash content, protein content, fat content, the darker color, the more dense texture and the more liketable flavor. The treatment with ratio of flour 55% : 45% modified jackfruit seed flour was the best treatment with a water content of 6,94%, ash content of 1,13%, protein content 7,95%, fat content 17,63% and accepted by panelist.

Keywords: *cookies, modified jackfruit seed flour, nutrient content, organoleptic*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung biji nangka dimodifikasi pada kandungan gizi dan organoleptik yang ditinjau dari aspek kimia dan sensoris yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yang terdiri dari 6 taraf rasio penggunaan tepung terigu : tepung biji nangka termodifikasi yaitu P1=100% : 0%, P2=85% : 15% , P3=70% : 30% , P4=55% : 45% , P5=40% : 60% dan P6=25% : 75% dengan 3 kali pengulangan. Parameter yang diamati meliputi parameter kimia yaitu kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan organoleptik (warna, rasa, aroma dan tekstur). Data hasil pengamatan dianalisis keragaman (*Analysis of Variance*) dengan taraf nyata 5%. Apabila terdapat perbedaan nyata dilakukan uji lanjut *Polynomial Orthogonal* (MOP) untuk parameter kimia dan uji Duncan untuk organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh substitusi tepung biji nangka termodifikasi dengan konsentrasi yang berbeda memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap semua parameter kimia dan organoleptik. Semakin tinggi penambahan tepung biji nangka dimodifikasi menyebabkan peningkatan kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, warna semakin gelap, tekstur semakin padat dan rasa semakin pahit. Perlakuan dengan perbandingan tepung terigu 55% : 45% tepung biji nangka termodifikasi merupakan perlakuan terbaik dengan kadar air 6,94%; kadar abu 1,13%; kadar protein 7,95%; kadar lemak 17,63%, serta mutu organoleptik yang dapat diterima panelis.

Kata kunci: *cookies, kandungan gizi, organoleptik, tepung biji nangka dimodifikasi*