

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG REBUNG DIMODIFIKASI DALAM PEMBUATAN BISKUIT

[The Impact of Modified Bamboo Shoot in Biscuit Production]

Isna Hidayati^{1)*}, Eko Basuki²⁾ dan Siska Cicilia³⁾

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

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

*email: isnafatepa@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of substitution of wheat flour with modified bamboo shoot flour on the chemical and organoleptic properties of biscuits. The parameters observed included chemical properties (moisture content, ash content, crude fiber content) and organoleptic properties by hedonic and scoring (color, aroma, texture and taste). The method used in this research was an experimental method with the design used was a completely randomized design (CRD) consisting of one factor with 6 treatments, namely K0 (100%: 0%), K1 (80%: 20%), K2 (60 %: 40%), K3 (40%: 60%), K4 (20%: 80%) and K5 (0%: 100%). The data from the observations were analyzed by analysis of variability (ANOVA) at the 5% level using Co-Stat software and further tested using the Advanced Honest Significant Difference (BNJ) test. The results showed that the addition of modified bamboo shoot flour had a significant effect on the chemical properties (ash content and crude fiber content) of biscuits and hedonic organoleptics (color, texture, taste and aroma) and scoring (color, texture, taste and aroma), however gave an effect that was not significantly different (non-significant) on chemical properties (moisture content). The results obtained for the moisture content ranged from 5.03-5.79%, ash content 0.11-3.12% and crude fiber content 0.63% -24.51%, K1 treatment (80% wheat flour with bamboo shoot flour 20%) was the combination that produces the best biscuits. The chemical properties of K1 were water content of 5.79%, ash content of 0.56% and crude fiber content of 5.93%. K1 was at the panelist's preferred level of hedonic organoleptic properties and scoring (color, aroma, texture and taste).

Keyword: *Biscuit, Bamboo Shoot, Crude Fiber Content.*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung rebung dimodifikasi dalam pembuatan biskuit terhadap sifat kimia dan organoleptik biskuit. Parameter yang diamati meliputi sifat kimia (kadar air, kadar abu kadar serat kasar) dan mutu organoleptik secara hedonik dan skoring (warna, aroma, tekstur dan rasa). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas satu faktor dengan 6 perlakuan yaitu K0 (100%:0%), K1 (80%:20%), K2 (60%:40%), K3 (40%:60%), K4 (20%:80%) dan K5 (0%:100%). Data hasil hasil pengamatan dianalisis dengan analisis keragaman (ANOVA) pada taraf 5% menggunakan *Softwar Co-Stat* dan diuji lanjut menggunakan uji lanjut Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung tepung rebung dimodifikasi memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap sifat kimia (kadar abu dan kadar serat kasar) biskuit dan organoleptik hedonik (warna, tekstur, rasa dan aroma) dan skoring (warna, tekstur rasa dan aroma), namun memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata (non-signifikan) terhadap sifat kimia (kadar air). Hasil penelitian yang diperoleh untuk kadar air berkisar antara 5,03-5,79%, kadar abu 0,11-3,12% dan kadar serat kasar 0,63%-24,51%, Perlakuan K1 (tepung terigu 80% dengan tepung rebung 20%) merupakan kombinasi yang menghasilkan biskuit terbaik. Sifat kimia K1 yaitu kadar air 5,79%, kadar abu 0,56% dan kadar serat kasar 5,93%. K1 berada pada tingkat yang disukai panelis pada mutu organoleptik hedonik dan skoring (warna, aroma, tekstur dan rasa).

Kata Kunci: Biskuit, Rebung, Serat Kasar.