

**PENGARUH TEKNIK DAN LAMA PRAGELATINISASI TEPUNG BERAS
DAN MOCAF TERHADAP KARAKTERISTIK JAJE TAREK KHAS LOMBOK
YANG DIFORTIFIKASI DENGAN TEPUNG
DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)**

Alfiatuzzahrok^{1)*}, H. Satrijo Saloko²⁾, dan Siska Cicilia²⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

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

*email: alfiatuzzahrok@gmail.com

ABSTRAK

Jaje tarek merupakan salah satu jajanan kering khas Lombok yang terbuat dari tepung beras serta santan kelapa dan melalui proses prigelatinisasi dan penggorengan sebelum dikonsumsi. Jaje tarek belum banyak dikembangkan baik proses pembuatannya maupun kandungan gizi yang dimiliki. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh teknik prigelatinisasi tepung beras dan mocaf terhadap karakteristik jaje tarek yang difortifikasi dengan tepung daun kelor. Metode penelitian ini adalah eksperimental dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 faktor (faktorial) yaitu teknik prigelatinisasi (P, P1; teknik konvensional, P2; presto) dan lama prigelatinisasi (t, t1; 10 menit, t2; 20 menit, t3; 30 menit). Data hasil pengamatan dianalisis dengan menggunakan analisis keragaman pada taraf nyata 5% dengan menggunakan *Software Co-Stat*, adanya perbedaan yang nyata dan uji lanjut menggunakan Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf 5%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa interaksi antara teknik dan lama prigelatinisasi berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia yaitu kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, dan aktivitas antioksidan jaje tarek, serta karakteristik organoleptik yaitu hedonik warna, aroma, dan tekstur jaje tarek. Perlakuan terbaik diperoleh pada teknik prigelatinisasi dengan pengukusan konvensional dengan lama prigelatinisasi 10 menit dengan kandungan kadar air 4,70%; kadar abu 1,07%; kadar protein 7,40%; kadar lemak 25,26%; kadar karbohidrat 61,47%; aktivitas antioksidan 55,60%; disukai panelis pada semua parameter dengan tekstur yang renyah.

Kata kunci : jaje tarek, pengukusan konvensional, prigelatinisasi, presto

**THE EFFECT OF TECHNIQUE AND DURATION OF PREGELATINIZATION OF RICE FLOUR AND MOCAF ON THE CHARACTERISTICS OF JAJE TAREK TYPICAL OF LOMBOK FORTIFIED WITH MORINGA LEAF FLOUR
(*Moringa oleifera*)**

Alfiatuzzahrok^{1)*}, H. Satrijo Saloko²⁾, dan Siska Cicilia²⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

²⁾Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

Jl. Majapahit No. 58 Mataram

*email: alfiatuzzahrok@gmail.com

ABSTRACT

Jaje tarek is one of Lombok's special dry snacks made from rice flour and coconut milk and goes through a pregelatinization and frying process before being consumed. Jaje tarek has not been developed much, both in the manufacturing process and in the nutritional content. The study aims to determine the effect of pragelatinization of rice flour and mocaf on the characteristics of jaje tarek that fortified with Moringa leaf flour. This research method is experimental method with Randomized Block Design (RBD) with 2 factors (factorial) that pregelatinization technique (P, P1; conventional technique, P2; pressure) and the duration of pregelatinization (t, t1; 10 minutes, t2; 20 minutes, t3; 30 minutes). The data gain were analyzed using analysis of variance at 5% significance level using Co-Stat Software, there was a significant difference and further test used Least Significant Difference (LSD) at 5% level. The results of the study indicates that the interaction between the technique and the duration of pregelatinization has a significant effect on the chemical characteristics, called water content, protein content, carbohydrate content, and antioxidant activity of jaje tarek, as well as organoleptic characteristics, called hedonic color, aroma, and texture of jaje tarek. The best treatment was obtained in the pregelatinization technique with conventional steaming with a pregelatinization time of 10 minutes with a moisture content of 4.70%; ash content 1.07%; protein content 7.40%; fat content 25.26%; carbohydrate content 61.47%; antioxidant activity 55.60%; panelis preferred on all parameters with a crunchy texture.

Keywords: *conventional steaming, jaje tarek, pregelatinization, presto*