

PENGARUH RASIO TEPUNG SUKUN (*Artocarpus communis*) DAN TEPUNG MOCAF TERHADAP KARAKTERISTIK DAN NILAI GIZI DONAT

*(The Effect Of Breadfruit Flour (*Artocarpus communis*) and Mocaf Flour Ratio on The Characteristics
and Nutritional Value of Doughnuts)*

Baiq Dyah Fitriani Astuti¹, Eko Basuki², Mutia Devi Ariyana²

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.

²Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.
Jl. Majapahit No. 62 Mataram

*email: baiqdyahfa14@gmail.com

ABSTRACT

*This study aims to determine the effect of the ratio of breadfruit flour (*Artocarpus communis*) and Mocaf flour on the characteristics and nutritional value of donuts. The method used in this study is an experimental method implemented in the laboratory and designed using complete random design (CRD) with one factor, namely the ratio between the addition of breadfruit flour (100%, 90%, 80%, 70%, 60%, and 50%) and Mocaf flour (0%, 10%, 20%, 30%, 40%, and 50%) each experiment was done 3 times so obtained 18 experimen unit. The parameters used in this study were chemical quality parameters (water content, fat content, and carbohydrate content) and organoleptic quality (color, aroma, texture, and taste). Data from observations of chemical quality and organoleptic quality were analyzed by diversity analysis (ANOVA) at a real level of 5% by using Co-stat software and further tested by an honest real difference test (HSD). The results showed that the ratio of breadfruit flour and flour Mocaf significantly different on fat content, organoleptic (scoring) texture, and (scoring-hedonic) taste and give no significant effect on water content, carbohydrate content, (scoring- hedonic) color, (scoring-hedonic) aroma, and (scoring) texture. Ratio of breadfruit flour and Mocaf flour 90%: 10% was the best treatment to produce donut water content of 30.18%, fat content of 15.35%, carbohydrate content of 49.33% and all organoleptic parameters including color, aroma, texture, and taste can be accepted by panelists.*

Keywords : breadfruit flour, donut, Mocaf flour

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh rasio tepung sukun (*Artocarpus communis*) dan tepung Mocaf terhadap karakteristik dan nilai gizi donat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental yang dilaksanakan di Laboratorium dan dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu rasio antara penambahan tepung sukun (100%, 90%, 80%, 70%, 60%, dan 50%) dan tepung Mocaf (0%, 10%, 20%, 30%, 40%, dan 50%) masing-masing percobaan dilakukan 3 kali ulangan sehingga diperoleh 18 kali percobaan. Parameter yang digunakan pada penelitian yaitu parameter mutu kimia (kadar air, kadar lemak, dan kadar karbohidrat) dan mutu organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa). Data hasil pengamatan mutu kimia dan mutu organoleptik dianalisis dengan analisis keragaman (ANOVA) pada taraf nyata 5% dengan menggunakan *software Co-stat* dan diuji lanjut dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan rasio tepung sukun dan tepung Mocaf memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar lemak, organoleptik (skoring) tekstur, dan (skoring-hedonik) rasa dan memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata terhadap kadar air, kadar karbohidrat, (skoring-hedonik) warna, (skoring-hedonik) aroma, dan (skoring) tekstur. Rasio tepung sukun dan tepung Mocaf 90% : 10% merupakan perlakuan terbaik untuk menghasilkan donat dengan kadar air sebesar 30,18%, kadar lemak sebesar 15,35%, kadar karbohidrat sebesar 49,33% serta seluruh parameter organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa dapat diterima oleh panelis.

Kata kunci : Donat, Tepung Mocaf, Tepung Sukun