

**PENGARUH CAMPURAN BERAS KETAN DAN TEPUNG WORTEL  
(*Daucus carota* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU *CHIPS JAJE TUJAK* JAJAN  
TRADISIONAL KHAS LOMBOK**

***The Effect of Mixed Glutinous Rice and Carrot Flour (*Daucus carota* L.) on the Quality Characteristics of Traditional Jaje Tujak Jajan Chips, Specifically Lombok***

**Noviana<sup>1)</sup>, Nazaruddin<sup>2)</sup>, dan Siska Cicilia<sup>3)</sup>**

<sup>1)</sup>Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

<sup>2)</sup>Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

\*Penulis Korespondensi, Email: [novianana908@gmail.com](mailto:novianana908@gmail.com)

**ABSTRACT**

*Jaje tujak is a traditional Lombok food which has a short shelf life due to its relatively high moisture content. The moisture content in jaje tujak can be reduced by drying and modifying its shape into chips. Jaje Tujak chips are rich in carbohydrates but lack of nutrients such as vitamins, minerals and even antioxidants. One effort to increase the nutritional value of jaje tujak chips is to add ingredients such as carrots. This study aims to determine the effect of a mixture of glutinous rice and carrot flour (*Daucus carota* L.) on the qualities characteristics of jaje tujak chips. The method used in this study was an experimental method carried out in the laboratory. The research design used was a one-factor Completely Randomized Design (CRD), namely the concentration of a mixture of glutinous rice and carrot flour consisting of T0 (100%:0%), T1 (90%:10%), T2 (80%:20%), T3 (70%:30%), and T4 (60%:40%) with three replications. Parameters observed were chemical quality (antioxidant activity, moisture content, and ash content), physical quality (fracture and °Hue value), organoleptic quality (taste, texture, and color). Observational data were analyzed by analysis of variance with a significance level of 5% using the Co-stat application. If there was a significant difference, and further tested by carried out for Honest Significant Differences (BNJ). The results showed that the best treatment was obtained in the T2 treatment (80%:20%) with an antioxidant activity of 43,67%; moisture content 3,43%; ash content 0,19%; fracture strength 9,54%; and organoleptic can be accepted by panelists.*

*Keywords: carrots, chips, jaje tujak*

**ABSTRAK**

*Jaje tujak merupakan makanan tradisional khas Lombok yang memiliki umur simpan pendek dikarenakan kadar air yang relatif tinggi. Kadar air pada jaje tujak dapat dikurangi dengan metode pengeringan dan mengubah bentuknya menjadi chips. Chips jaje tujak kaya akan kandungan karbohidrat tetapi kurang zat gizi lain seperti vitamin, mineral bahkan antioksidan. Salah satu usaha untuk meningkatkan nilai gizi chips jaje tujak adalah dengan menambahkan bahan seperti wortel. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh campuran beras ketan dan tepung wortel (*Daucus carota* L.) terhadap karakteristik mutu chips jaje tujak. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental yang dilakukan di Laboratorium. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yaitu konsentrasi campuran beras ketan dan tepung wortel yang terdiri dari T0 (100%:0%), T1 (90%:10%), T2 (80%:20%), T3 (70%:30%), dan T4 (60%:40%) dengan tiga kali ulangan. Parameter yang diamati yaitu mutu kimia (aktivitas antioksidan, kadar air, dan kadar abu), mutu fisik (daya patah dan nilai °Hue), mutu organoleptik (rasa, tekstur, dan warna). Data hasil pengamatan dianalisis dengan analisis keragaman dengan taraf nyata 5% menggunakan aplikasi Co-stat. Apabila terdapat beda nyata, dilakukan uji lanjut Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik didapatkan pada perlakuan T2 (80%:20%) dengan aktivitas antioksidan 43,67%; kadar air 3,43%; kadar abu 0,19%; daya patah 9,54%; serta organoleptik hedonik memiliki hasil rata-rata disukai panelis.*

Kata Kunci : jaje tujak, keripik, wortel