

REKAPANGAN

JURNAL TEKNOLOGI PANGAN



Diterbitkan Oleh :

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI - UPN "VETERAN" JAWA TIMUR
Bekerjasama dengan
Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia
(GAPMMI)

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORIS PRODUK PATISERI BERBASIS MOCAF

*(Physicochemical and Sensory Characteristics of Patisseries
Made from Mocaf)*

Satrijo Saloko, Nazaruddin, Dody Handito, Siska Cicilia dan Afe Dwiani

Program Studi Teknologi Pangan dan Agroindustri Program Di luar Domisili (PDD)

Vokasi Kabupaten Lombok Utara, Universitas Mataram

Jl. Raya Pemenang, Pemenang - Lombok Utara 83352

e-mail : satrijo_s@yahoo.com

ABSTRAK

Produk patiseri (biskuit, cake dan roti) sebagian besar menggunakan tepung terigu sebagai salah satu bahan utamanya. Akan tetapi karena ketersediannya yang masih impor maka perlu dicari alternatif tepung lain, salah satunya mocaf. Mocaf memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan untuk meningkatkan nilai proteinnya perlu ditambah dengan tepung kacang-kacangan yaitu tepung kacang hijau. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proporsi antara mocaf, tepung kacang hijau dan tepung terigu yang tepat untuk menghasilkan biskuit, cake dan roti mocaf yang berkualitas. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 1 faktor terdiri 6 level, untuk biskuit mocaf (BM), cake mocaf (CM) dan roti mocaf (RM) dengan proporsi mocaf : tepung terigu : tepung kacang hijau berturut-turut yaitu 100:0:0; 90:0:10; 80:5:15; 70:10:20; 60:15:25; 50:20:30, dan diulang 3 kali sehingga diperoleh 18 satuan percobaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biskuit mocaf perlakuan 6 (mocaf 50% : tepung terigu 20% : dan tepung kacang hijau 20%) menghasilkan produk dengan komposisi yang baik yaitu kadar air 1,32%, kadar abu 1,64%, kadar protein 9,21% dan kadar lemak 25,09%. Untuk uji organoleptik biskuit dan cake mocaf perlakuan 1 (mocaf 100% : tepung terigu 0% : dan tepung kacang hijau 0%) dan perlakuan 2 (mocaf 90% : tepung terigu 0% : dan tepung kacang hijau 10%) lebih disukai panelis.

Kata kunci: tepung kacang hijau, cake, biskuit dan roti mocaf

ABSTRACT

The patisseries products (biscuits, cake and bread) mostly use wheat flour as a main ingredient. However, because of the availability of main material is wheat flour still imported then need to find other alternatives, one of which mocaf. Mocaf have a high carbohydrate content and to increase the value of its protein needs to be supplemented with mung bean flour. The purpose of this study was to determine the proportion between mocaf, mung bean flour and wheat flour to produced to produce the quality of biscuits, cakes and bread mocaf. This study uses a completely randomized design with one factor comprises 6 levels, for biscuit mocaf (BM), cake mocaf (CM) and bread mocaf (RM) with the proportion mocaf:wheat flour:mung bean flour were 100:0:0 ; 90:0:10; 80:5:15; 70:10:20; 60:15:25; 50:20:30, respectively and repeated 3 times. The results showed that the treatment of mocaf 50%:wheat flour 20%:mung bean flour 20% resulted in a product with a good composition of the water content of 1.32%, ash content 1.64%, protein 9.21% and fat 25.09%. The organoleptic test of biscuits mocaf and cake mocaf with treatment mocaf 100%:wheat flour 0%:mung bean flour 0% and treatment mocaf 90%:wheat flour 0%:mung bean flour 10% were preferred by panelists.

Keywords: mung bean flour, cake, biscuits and bread mocaf