

Pengaruh Pencampuran Tepung Biji Nangka Terhadap Tekstur dan Sifat Organoleptik Ladrang

Iqomatul Haque

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian
Politeknik Negeri Jember

ABSTRAK

Tepung biji nangka merupakan olahan dari biji nangka yang mengalami proses pengeringan, kemudian dihaluskan menjadi tepung. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kemungkinan penggunaan tepung biji nangka dalam pembuatan ladrang, mempelajari pengaruh pencampuran tepung biji nangka pada tepung terigu terhadap tekstur dan sifat organoleptik ladrang, dan mencari persentase pencampuran tepung biji nangka untuk menghasilkan produk ladrang terbaik. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pangan dan Laboratorium Analisis Pangan Politeknik Negeri Jember pada bulan Juli sampai Agustus 2015. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial. Perlakuan pencampuran tepung biji nangka meliputi pencampuran 0%, 10%, 20%, 30%, 40% dan 50%. Parameter yang diamati yaitu tekstur dan organoleptik uji hedonik dan mutu hedonik meliputi warna, rasa dan kerenyahan ladrang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencampuran tepung biji nangka memberi pengaruh nyata terhadap uji hedonik meliputi warna dan kerenyahan serta uji mutu hedonik meliputi warna dan rasa ladrang serta memberikan pengaruh sangat nyata terhadap kerenyahan ladrang, akan tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur dan uji hedonik rasa. Perlakuan pencampuran tepung biji nangka terbaik adalah pencampuran tepung biji nangka 20% .

Kata Kunci : Tepung Biji Nangka, Tepung Terigu, Pencampuran