

## RINGKASAN

**Karakteristik Fisik dan Sensoris Meses Analog dari Mocaf dan Tepung Labu Kuning dengan Metode Ekstrusi.** Rosita Rahma Damayanti, NIM B32201952, Tahun 2023, 57 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., MP (Pembimbing).

Umbi-umbian merupakan salah satu sumber karbohidrat yang harus dikembangkan karena memiliki beberapa keunggulan diantaranya memiliki rasa yang unik dan kandungan gizi yang baik. Ubi kayu dan labu kuning merupakan komoditas pangan yang ada di Indonesia yang ketersediannya melimpah dan berpotensi. Upaya pengembangan singkong dapat dilakukan dengan modifikasi singkong menjadi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) menggunakan teknik fermentasi dengan memanfaatkan mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat). Salah satu alternatif pengolahan labu kuning yang saat ini menjadi pilihan adalah dibuat menjadi tepung yang dapat meningkatkan nilai fungsional dari labu kuning itu sendiri. Keunggulan dari labu kuning ini adalah mengandung betakaroten yang cukup tinggi yang dapat memberikan warna kuning, orange, atau merah oranye secara alami sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pewarna alami.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung labu kuning terhadap karakteristik fisik dan sensoris meses dari mocaf dan tepung labu kuning. Karakteristik fisik meliputi kekerasan, daya patah, dan densitas kamba serta karakteristik sensoris berupa warna, aroma, rasa, tekstur, dan *aftertaste*. Pada penelitian ini juga mencari proporsi penentuan perlakuan terbaik. Rancangan penelitian yang digunakan adalah jenis RAL (Rancangan Acak Lengkap) menggunakan satu faktor yaitu perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung labu kuning yang terdiri dari 7 perlakuan dengan 3 kali ulangan. Perlakuan pertama yaitu A1 dengan perbandingan mocaf dan tepung labu kuning sebesar 8:2, perlakuan kedua yaitu A2 dengan perbandingan mocaf dan tepung labu kuning sebesar 7:3, perlakuan ketiga yaitu A3 dengan perbandingan mocaf dan tepung labu kuning sebesar 6:4, perlakuan keempat yaitu

A4 dengan perbandingan mocaf dan tepung labu kuning sebesar 5:5, perlakuan kelima yaitu A5 dengan perbandingan mocaf dan tepung labu kuning sebesar 4:6, perlakuan keenam yaitu A6 dengan perbandingan mocaf dan tepung labu kuning sebesar 3:7, perlakuan ketujuh yaitu A7 dengan perbandingan mocaf dan tepung labu kuning sebesar 2:8.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung labu kuning berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik yang meliputi kekerasan dan daya patah. Hasil penelitian juga menunjukkan berpengaruh nyata terhadap karakteristik sensoris meliputi warna kesukaan dan mutu, aroma kesukaan dan mutu, rasa kesukaan dan mutu, tekstur kesukaan dan mutu, serta *aftertaste* kesukaan dan mutu. Hasil penelitian menunjukkan tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik berupa densitas kamba. Penentuan perlakuan terbaik menggunakan metode De Garmo menunjukkan rangking tertinggi pada perlakuan kesatu atau A1 dengan perbandingan mocaf dan tepung labu kuning sebesar 8:2 dengan skor 0.60 dan menunjukkan rangking terendah pada perlakuan ketujuh atau A7 dengan perbandingan mocaf dan tepung labu kuning sebesar 2:8 dengan skor 0,46.