

RINGKASAN

Karakteristik Fisik dan Organoleptik Meses dari Hasil Perbandingan Mocaf dan Tepung Wortel dengan Metode Ekstrusi. Chatur Putri Pamungkas, NIM B32210492, Tahun 2024, 82 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP.,M.P (Pembimbing).

Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sendiri mengandung kandungan pati yang lebih tinggi dibandingkan tepung terigu. Tepung wortel sendiri mengandung betakaroten yang cukup tinggi yang dapat memberikan warna kuning keorenan, sehingga dapat menjadi pewarna alami untuk meses.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung wortel terhadap karakteristik fisik dan organoleptik meses dari hasil perbandingan mocaf dan tepung wortel dengan metode ekstrusi. Rancangan penelitian yang digunakan adalah jenis RAL (Rancangan Acak Lengkap) menggunakan satu faktor yaitu perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung wortel yang terdiri dari 6 perlakuan dengan 3 kali pengulangan. Perlakuan pertama C1 dengan perbandingan tepung mocaf dan tepung wortel sebesar 95:5, perlakuan kedua C2 dengan perbandingan 85:15, perlakuan ketiga yaitu C3 dengan perbandingan 75:25, perlakuan keempat C4 dengan perbandingan 65:35, perlakuan kelima C5 dengan perbandingan 55:45, dan perlakuan keenam C6 dengan perbandingan 45:55. Parameter pengamatan yang diamati fisik dan organoleptik.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengaruh perbandingan mocaf dan tepung wortel berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik yang meliputi kekerasan dan daya patah. Hasil penelitian menunjukkan tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik yaitu pada densitas kamba. Hasil penelitian pada karakteristik organoleptik menunjukkan jika pengaruh penambahan mocaf dan tepung wortel berpengaruh nyata terhadap uji hedonik dan mutu hedonik. Perlakuan terbaik pada perlakuan C1 dengan perbandingan mocaf dan tepung wortel 95:5. nilai hedonik warna (3,57), aroma (2,93), rasa (2,93), tekstur (3,60), dan *aftertaste* (2,87). Pada nilai mutu hedonik warna (2,03), aroma (2,70), rasa (3,00), tekstur (3,43), dan *aftertaste* (2,87). Selanjutnya dengan karakteristik fisik kekerasan (20,73 N), daya patah (0,15 N), dan densitas kamba (0,57).