

RINGKASAN

Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Metabisulfit Terhadap Kualitas Tepung Biji Nangka, Trias Mulia Agista Cahyanti, NIM B32150162, Tahun 2018, 29 halaman, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.Tp (Dosen Pembimbing Utama).

Biji nangka merupakan salah satu limbah organik yang belum dimanfaatkan secara optimal, hal ini mendorong pengolahan biji nangka dalam berbagai bentuk olahan, namun biji nangka memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Teknologi pembuatan tepung merupakan salah satu proses alternatif produk setengah jadi karena lebih mudah disimpan, mudah untuk dicampur (komposit), diperkaya zat gizi dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2018, dengan menggunakan beberapa parameter utama yakni parameter kimia (uji kadar air, uji kadar abu, uji karbohidrat, uji serat kasar) dan parameter organoleptik (warna, aroma, dan tekstur). Pola rancangan percobaan yang dipakai adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 faktorial yakni lama perendaman (1, 2, 4 jam) dan konsentrasi natrium metabisulfit (0, 0,05, 0,10, 0,15 ppm). Pada uji kadar abu memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap tepung biji nangka. Untuk uji kadar abu, serat kasar, dan karbohidrat tidak memberikan pengaruh berbeda nyata.