

KAJIAN PERBANDINGAN MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) DENGAN PASTA KENTANG (*Solanum tuberosum Linn*) TERHADAP KUALITAS BROWNIES

Zidni Hasnah

Bidang Konsentrasi Teknologi Pangan dan Gizi
Program Studi Manajemen Agroindustri
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk (1) mengetahui persentase terbaik antara *mocaf* dan pasta kentang yang dapat digunakan dalam pembuatan brownies. (2) mengetahui pengaruh perbandingan *mocaf* dan pasta kentang terhadap mutu kimia dan organoleptik brownies. Metode yang digunakan pada saat penelitian adalah metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Faktor (A) yaitu rasio penggunaan tepung terigu dan *mocaf* yang berbeda, terdiri dari A₁ (40%:60%), A₂ (20%:80%), A₃ (0%:100%). Dan faktor (B) yaitu jumlah penggunaan pasta kentang yang berbeda terdiri dari B₁ (10%), B₂ (20%), B₃ (30%). Proses pembuatan brownies ini terdiri dari pemilihan bahan baku, pembuatan pasta kentang, pembuatan adonan, pencetakan, dan pengukusan. Analisa pengujian yang terdiri dari uji kadar air, kadar abu, kadar protein, nilai WHC, daya kembang dan uji mutu organoleptik hedonik. Hasil pengujian menunjukkan bahwa perlakuan jumlah rasio penggunaan tepung terigu: *mocaf* dan pasta kentang tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, nilai WHC, daya kembang, aroma, dan rasa. Namun berpengaruh nyata terhadap tekstur pada perlakuan penggunaan 40% terigu : 60% *mocaf* dan berpengaruh nyata terhadap warna pada perlakuan 0% terigu : 100% *mocaf* dan 30% pasta kentang.

Kata kunci : Brownies, *mocaf*, pasta kentang.

COMPARATIVE STUDY MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) WITH POTATO PASTE (*Solanum tuberosum* Linn) ON THE BROWNIES QUALITY

Zidni Hasnah

Concentration Field of Food Technology and Nutrition
Study Program of Agroindustry Management
Majoring of Agribusiness Management

ABSTRACT

The study aims to (1) find out the best percentage between mocaf and potato paste that can be used in making brownies. (2) to knowing the effect of mocaf ratio and potato paste on chemical and organoleptic qualities of brownies. The method used at the time of the research is Completely Randomized Design (RAL) method. Factor (A) is the ratio of the use of wheat flour and mocaf different, consisting of A1 (40%: 60%), A2 (20%: 80%), A3 (0%: 100%). And factor (B) is the amount of different potato paste use consisting of B1 (10%), B2 (20%), B3 (30%). The process of making this brownies consists of selection of raw materials, making potato paste, dough making, printing, and steaming. Test analysis consisting of water content test, ash content, protein content, WHC value, flower strength and hedonic organoleptic quality test. Test results showed that the treatment of wheat flour ratio: mocaf and potato paste no significant effect on water content, ash content, protein content, WHC value, flower strength, flavor, and flavor. However, the effect on texture on the treatment of 40% of wheat flour was used: 60% mocaf and significant effect on color on 0% flour treatment: 100% mocaf and 30% potato paste.

Key words: Brownies, mocaf, potato paste.