

**Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka
(*Artocarpus Heterophyllus Lam*) Terhadap Sifat Fisik
Dan Organoleptik Bolu Kukus**

Handini Wilujeng

Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian
Politeknik Negeri Jember

ABSTRAK

Bolu kukus merupakan salah satu jenis roti dan kue berbahan dasar tepung terigu yang di campur dengan gula, telur, mentega, dan bahan lainnya. Kue ini dimatangkan dengan cara dikukus. Pemanfaatan biji nangka menjadi produk makanan merupakan salah satu bentuk pemanfaatan limbah biji nangka yaitu menjadikan biji nangka menjadi tepung dan di olah menjadi bolu kukus. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung biji nangka terhadap sifat fisik dan organoleptik bolu kukus dan mengetahui formulasi yang tepat untuk membuat bolu kukus dari substitusi tepung biji nangka. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember pada bulan November sampai dengan Februari 2016. Metode yang dipergunakan adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan 5 perlakuan ($A_0 = 100\%$ tepung terigu, $A_1 = 75\%$ tepung terigu : 25% tepung biji nangka, $A_2 = 50\%$ tepung terigu : 50% tepung biji nangka, $A_3 = 25\%$ tepung terigu : 75% tepung biji nangka, $A_4 = 100\%$ tepung biji nangka) dan 3 kali ulangan. Adapun parameter penelitian meliputi uji kadar air, uji tekstur dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung biji nangka pada bolu kukus berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, tekstur, uji hedonik dan mutu hedonik bolu kukus. Perlakuan terbaik terdapat pada bolu kukus tepung biji nangka dengan formulasi 75% tepung terigu 25% tepung biji nangka (A_1).

Kata Kunci : Bolu Kukus, Biji Nangka, Uji Fisik,
Organoleptik