

“Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Terhadap Sifat Kimia Dan Tingkat Kesukaan Pada Pembuatan *Cake*”

Bellina Fourusita

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Jagung (*Zea mays L.*) merupakan tanaman semusim (tahunan). Jagung merupakan suatu tanaman pangan dunia yang terpenting selain gandum dan padi. Penanganan dan pengolahan jagung perlu dilakukan untuk menghasilkan produk yang memiliki kualitas yang baik. Salah satu produk olahan jagung adalah *cake*. *Cake* merupakan jenis makanan yang sangat populer di Indonesia. Berbagai varietas jagung yang beragam seperti varietas lokal dan varietas hibrida. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan jumlah tepung jagung dan varietas jagung pada pengolahan *cake* terhadap kandungan mutu *cake* berdasarkan uji kimia, dan uji organoleptik, untuk mengetahui perbandingan persentase terbaik antara tepung jagung, tepung terigu, dan varietas jagung pada pengolahan *cake*, dan mengetahui apakah *cake* yang dihasilkan sudah memenuhi standar mutu *cake*. Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) pola faktorial dengan 8 perlakuan dengan 2 kali ulangan yaitu: faktor pertama adalah perbandingan jumlah tepung jagung dan tepung terigu (P1 (100gr:0gr), P2 (90gr:10gr), P3 (80gr:20gr), dan P4 (70gr:30gr), faktor kedua adalah varietas jagung (Q1 (lokal) dan (Q2 (hibrida)). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan jumlah tepung jagung dan tepung terigu berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar pati, rapat massa, uji skala hedonik (warna, rasa) dan berpengaruh sangat nyata ($P > 0,01$) terhadap uji hedonik (tekstur), uji mutu hedonik (tekstur, rasa). Sedangkan pemakaian varietas jagung memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap rapat massa, dan berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar pati, organoleptik uji skala hedonik (warna, rasa, tekstur) dan mutu hedonik (tekstur dan rasa).

Kata Kunci: Jagung, *Cake*