

## **Perbandingan Tepung dan Air dengan Penggunaan $\text{Ca(OH)}_2$ terhadap Tekstur dan Sifat Organoleptik Konnyaku**

**Syajarotud Durri**

Program Studi Teknologi Industri Pangan  
Jurusan Teknologi Pertanian

### **ABSTRAK**

Penelitian yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung dan air dengan penggunaan  $\text{Ca(OH)}_2$  terhadap tekstur dan sifat organoleptik konnyaku telah dilakukan dengan menggunakan metode penelitian Rancangan Acak Kelompok Faktorial (RAKF) dengan dua faktor yaitu perbandingan tepung dan air (Ta) yang terdiri dari 3 taraf 1:40 (Ta 1:40), 1:60 (Ta 1:60) dan 1:80 (Ta 1:80) dan penggunaan air kapur  $\text{Ca(OH)}_2$  pada berbagai konsentrasi yaitu Ca 5% dan konsentrasi Ca 7,5 %. Parameter yang diamati meliputi rendemen tepung porang, kadar mannan, kalsium oksalat tepung porang, tekstur (kekenyalan) konnyaku, pembandingan jamak tekstur, warna, aroma, kenampakan dan rasa konnyaku. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung dan air berpengaruh nyata terhadap rendemen konnyaku dan pembandingan jamak kenampakan konnyaku. Penggunaan air kapur  $\text{Ca(OH)}_2$  berpengaruh nyata terhadap tekstur (kekenyalan) dan pembandingan jamak tekstur konnyaku. Perbandingan tepung dan air dengan penggunaan  $\text{Ca(OH)}_2$  berpengaruh nyata terhadap rendemen, tekstur (kekenyalan), pembandingan jamak tekstur dan kenampakan konnyaku, akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap pembandingan jamak warna, aroma dan rasa konnyaku. Perbandingan tepung dan air 1:40 dengan penggunaan  $\text{Ca(OH)}_2$  menghasilkan konnyaku dengan kekerasan 8, 14 N yang agak lebih kenyal dari standar (6,24).

Kata kunci : Tepung dan air,  $\text{Ca(OH)}_2$ , Tekstur