

“The Effect of Mixing Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) to The Physical Characteristics and Organoleptic Test Doughnut”

Aldika Rahafiantara¹⁾, Muhammad Hefni²⁾.

ABSTRACT

The research conducted in Laboraturium Analysis, State Politechnic of Jember at 9 July until 31 August 2015. The purpose of this research was to determine the best formula to made doughnut, knew the effect to the physical characteristics of dougntut with mixed *mocaf flour* and to knew how panelis like about the product. Experiment in this research was to mixed *mocaf flour* with concentration 0%, 5%, 10%, 15%, 20%, 25%, 30%, 35%, and 40%. Data results analyzed by ANOVA and and followed by Tukey’s HSD test 1% and 5%. The results showed that the best mixing concentration of *mocaf flour* was 15% with the average of mass density 0,607 g/cm³, absorption of palm oil 5,340 gr and the average results of hedonic test of homogeneity of the pore 3,33, compactness 3,40, flavour 3,42 and teksture 3,40.

Key Words: doughnut, mocaf flour, mass density, absorption of palm oil

State Polytechnic of Jember. The faculty of Agriculture Technology. The Major of Food Industrial Technology.

“Pengaruh Pencampuran Tepung *Mocaf* (*Modiefied Cassava Flour*) Terhadap Sifat Fisik dan Uji Organoleptik Pada Kue Donat”

Aldika Rahafiantara¹⁾, Muhammad Hefni²⁾.

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di Laboraturium Analisis, Politeknik Negeri Jember pada tanggal 9 Juli hingga 31 Agustus 2015. Tujuan dari penelitian ini untuk menentukan formulasi terbaik, mengetahui pengaruh terhadap sifat fisik dari kue donat dengan pencampuran tepung *mocaf* dan mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap hasil produk. Perlakuan yang dilakukan pada penelitian ini yaitu dengan melakukan pencampuran tepung *mocaf* konsentrasi 0%, 5%, 10%, 15%, 20%, 25%, 30%, 35%, dan 40%. Hasil data dianalisa dengan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji BNJ (Beda Nyata Jujur) 1% dan 5%. Hasil penelitian terbaik diperoleh pada perlakuan konsentrasi pencampuran tepung *mocaf* sebesar 15% dengan hasil analisis rata-rata rapat massa 0,607 g/cm³, daya serap minyak 5,340 gr dan hasil uji hedonik rata-rata keseragaman pori 3,33, kekompakan 3,40, rasa 3,42 dan tekstur 3,40.

Kata Kunci: kue donat, tepung *mocaf*, rapat massa, daya serap minyak

Politeknik Negeri Jember. Jurusan Teknologi Pertanian. Program Studi Teknologi Industri Pangan. Tugas Akhir.

¹⁾ Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan

²⁾ Dosen Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan