

ABSTRACT

Zakiah Qatrun Nada Asgas. B.1810692. Chemical and Sensory Characteristics of Banten's Signature Kue Bangkit with the Addition of Peanut Flour (*Arachis hypogaea*). Thesis. Under the guidance of Noli Novidahlia and Titi Rohmayanti.

Kue bangkit is a type of traditional pastry that originally originated in the Malay region. However, at this time kue bangkit can also be found in various regions and has its own characteristics in each region. One of kue bangkit that are in great demand is Banten's signature Kue Bangkit. The purpose of this study is to utilize peanut flour in making kue bangkit so that it can increase the protein content of kue bangkit and can meet the quality requirements of SNI. In this study, a Complete Randomized Design (RAL) of one factor was used, namely the ratio of tapioca flour and peanut flour with four treatment levels, namely 100%:0%, 90%:10%, 80%:20% and 70%:30%. Then the data obtained were analyzed using ANOVA fingerprints and Duncan's follow-up test at a 95% confidence interval. Based on the results of data analysis, it is known that the addition of peanut flour has a significant effect on protein content, water content and sensory and hedonic quality properties, but has no effect on the ash content of the resulting kue bangkit. The selected product is a kue bangkit with the addition of peanut flour by 30%. The product has chemical properties in the form of protein content of 7,83%, water content of 1,53%, ash content of 1,75%, fat content of 30,92%, carbohydrate content of 57,93% and total caloric value of 541,35 kcal. In terms of sensory quality, the selected product has a brown color, peanut flavor and also smells peanut aroma and has a crisp texture and hedonically all attributes both color, aroma, taste, texture and overall liked by the panelists.

Keywords: Banten's signature, calorie, kue bangkit, peanut flour

ABSTRAK

Zakiah Qatrun Nada Asgas. B.1810692. Karakteristik Kimia dan Sensori Kue Bangkit Khas Banten dengan Penambahan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*). Skripsi. Dibawah bimbingan Noli Novidahlia dan Titi Rohmayanti.

Kue bangkit merupakan salah satu jenis kue kering tradisional yang pada mulanya berasal dari daerah Melayu. Namun, pada saat ini kue bangkit juga dapat ditemukan diberbagai daerah dan memiliki ciri khas tersendiri di masing-masing daerahnya. Salah satu kue bangkit yang banyak diminati yaitu kue bangkit khas Banten. Tujuan dari penelitian kali ini yaitu memanfaatkan tepung kacang tanah dalam pembuatan kue bangkit sehingga dapat meningkatkan kadar protein kue bangkit dan dapat memenuhi syarat mutu SNI. Pada penelitian ini digunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yaitu perbandingan tepung tapioka dan tepung kacang tanah dengan empat taraf perlakuan yaitu 100%:0%, 90%:10%, 80%:20% dan 70%:30%. Kemudian data yang didapatkan dianalisis menggunakan sidik ragam ANOVA dan uji lanjut Duncan pada selang kepercayaan 95%. Berdasarkan hasil analisis data diketahui bahwa penambahan tepung kacang tanah berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar air dan sifat mutu sensori dan hedonik, tetapi tidak berpengaruh pada kadar abu kue bangkit yang dihasilkan. Produk terpilih adalah kue bangkit dengan penambahan tepung kacang tanah sebesar 30%. Produk terpilih memiliki sifat kimia berupa kadar protein sebesar 7,83%, kadar air 1,53%, kadar abu 1,75%, kadar lemak 30,92%, kadar karbohidrat 57,93% dan nilai total kalori sebesar 541,35 Kkal. Secara mutu sensori, produk terpilih memiliki warna coklat, terasa kacang tanah dan juga tercium aroma kacang tanah serta memiliki tekstur yang renyah dan secara hedonik semua atribut baik warna, aroma, rasa, tekstur dan secara keseluruhan disukai oleh panelis.

Kata Kunci: kalori, khas Banten, kue bangkit, tepung kacang tanah