

## ABSTRACT

**Anugrah Arief Budiman. B.1610375.** Physical, chemical, and sensory quality characteristics of steamed taro cake with the addition of psyllium husk.

Under the guidance of Noli Novidahlia and Intan Kusumaningrum. Sponge cake is a cake made from wheat flour with the addition of eggs and sugar. There are many kinds of sponge cakes, such as tarts which are usually served for weddings and birthdays, and sponge cakes can also be served for other occasions. Psyllium husk in taro steamed sponge products has a rich content of natural fiber and can lower cholesterol and high blood sugar besides the other benefits of psyllium husk, which is useful as a laxative, smoothing bowel movements to nourish the colon. Psyllium Husk will be broken down in the large intestine and become a food source for the good micro flora in the intestine. Psyllium Husk has some 70% water soluble fiber and 30% water insoluble fiber which is natural and useful as a laxative. The purpose of this study was to determine the physical, chemical, and sensory characteristics of taro flour with the addition of psyllium husk. This study used a one-factor completely randomized design method, namely the ratio of addition of taro flour and psyllium husk A1 (0:100), A2 (95:5%), A3 (90:10), A4 (85:15). Sensory quality test parameters used are color, texture, aroma and taste. The physical test parameter used is the swelling power test. The results showed that the addition of taro flour and psyllium husk in treatment A3 with a ratio of taro flour and psyllium husk (90:10) was the product of choice. The results of the analysis of the selected product in A3 were 16% moisture content 21.92% ash content 1.1% fat content 29.54% protein content 18.62% and carbohydrate content 55.60% and total energy 455 Kcal.

**Keywords : Sponge Cake, Subtitution, Tepung talas, Psyllium Husk**

## **ABSTRAK**

**Anugrah Arief Budiman. B.1610375.** Karakteristik mutu fisik, kimia, dan sensori bolu talas kukus dengan penambahan psyllium husk. Dibawah bimbingan Noli Novidahlia dan Intan Kusumaningrum.

Kue bolu merupakan kue berbahan dasar tepung terigu dengan penambahan telur dan gula. Terdapat banyak macam kue bolu, misalnya kue tart yang biasa dihidangkan untuk acara pesta pernikahan dan hari ulang tahun, dan bolu juga dapat dihidangkan untuk acara-acara lainnya. Psyllium husk pada produk bolu kukus talas memiliki kandungan kaya akan serat alami dan bisa menurunkan kolesterol dan gula darah yang tinggi selain itu manfaat psyllium husk yang lain yaitu berguna jadi laksatif, pelancar saat buang air besar sampai menyehatkan usus besar. Psyllium Husk akan dipecah pada usus besar dan menjadikan sumber makanan untuk mikro flora baik dalam usus. Psyllium Husk memiliki serat larut di air beberapa 70% dan serat tidak larut di air 30% yang alami dan berguna jadi laksatif. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisik, kimia, dan sensori tepung talas dengan penambahan psyllium husk. Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap satu faktor yaitu rasio penambahan tepung talas dan psyllium husk A1 (0:100), A2 (95:5%), A3 (90:10), A4 (85:15). Parameter uji mutu sensori yang digunakan yaitu warna, tekstur, aroma dan rasa. Parameter uji fisik yang digunakan yaitu uji daya kembang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung talas dan psyllium husk pada perlakuan A3 dengan perbandingan tepung talas dan psyllium husk (90:10) merupakan produk terpilih. Hasil analisa produk terpilih pada A3 adalah daya kembang 16% kadar air 21,92% kadar abu 1,1% kadar lemak 29,54% kadar protein 18,62% dan kadar karbohidrat 55,60% dan total energi 455 Kkal.

**Kata Kunci : Bolu kukus, Substitusi, Tepung talas, Psyllium Husk**