

ABSTRACT

Kurniati Siwi. B.1610072. *Sensory Nature of Campolay Flour Noodle Snack (Pauteria campechiana) Cooked Fully With Addition of Guar gum. Under the guidance of Sri Rejeki Retna Pertiwi and Titi Rohmayanti.*

Snack noodles is one of the instant noodles made through a process steaming and drying so that it becomes dry instant noodles. This study aims to study the effect of the comparison of campolay flour with mocaf flour, the addition of guar gum, the interactions that occur in the campolay noodle snack products and to analyze the protein content of the selected products. This study used two factorials, the first factor was the ratio of campolay flour and mocaf flour (100%:0%, 90%:10%, 80%:20%) and the second factor was the addition of guar gum (0,1% and 0,2%), with two repetitions. Analysis of snack noodles includes physical quality, chemical quality and sensory quality (color, aroma, taste, texture, aftertaste), the selected results are analyzed for protein chemical quality. The results showed that the more use of campolay flour made snack noodles have a yellowish color, hard texture, rough surface texture, increased water content and increased yield.addition of guar gum) has no effect on chemical quality, physical quality and sensory quality. Comparison of campolay flour and mocaf flour (80%:20%) with the addition of 0,1% guar gum has better sensory quality and the results of analysis of protein content are 4,13%.

Keywords : campolay flour, mocaf flour, guar gum, campolay noodle snack

ABSTRAK

Kurniati Siwi. B.1610072. Sifat Sensori *Snack Noodle* Campolay (*Pouteria campechiana*) Masak Penuh Dengan Penambahan Guar gum. Di bawah bimbingan Sri Rejeki Retna Pertiwi and Titi Rohmayanti.

Snack noodle merupakan salah satu mi instan yang dibuat melalui proses pengukusan dan pengeringan sehingga menjadi mi instan kering. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh perbandingan tepung campolay dengan tepung mocaf, penambahan guar gum, interaksi yang terjadi pada produk *snack noodle* campolay dan menganalisis kadar protein pada produk terpilih. Penelitian ini menggunakan dua faktorial, faktor pertama yaitu perbandingan tepung campolay dan tepung mocaf (100%:0%, 90%:10%, 80%:20%) dan faktor kedua penambahan guar gum (0,1% dan 0,2%), dengan dua kali pengulangan. Analisis *snack noodle* meliputi mutu fisik, mutu kimia dan mutu sensori (warna, aroma, rasa, tekstur, aftertaste), hasil terpilih dilakukan analisis mutu kimia protein. Hasil menunjukkan bahwa semakin banyak penggunaan tepung campolay membuat *snack noodle* mempunyai warna kekuningan, tekstur keras, tekstur permukaan kasar, menaikkan kadar air dan menaikkan rendemen, sedangkan penambahan guar gum dan interaksi (perbandingan tepung dan penambahan guar gum) tidak berpengaruh terhadap mutu kimia, mutu fisik dan mutu sensori. Perbandingan tepung campolay dan tepung mocaf (80%:20%) dengan penambahan guar gum 0,1% memiliki mutu sensori yang lebih bagus dan hasil analisis kadar protein sebesar 4,13%.

Kata kunci : tepung campolay, tepung mocaf, guar gum, *snack noodle* campolay

Judul : Sifat Sensori *Snack Noodle* Tepung Campolay (*Pauteria campechiana*) Masak Penuh Dengan Penambahan Guar gum
Nama : Kurniati Siwi
NIM : B.1610072
Program Studi : Teknologi Pangan
Jurusan : Teknologi Pangan Halal
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh,

Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir., M.S
Pembimbing Utama

Titi Rohmayanti, S.Si, M.Si
Pembimbing Pendamping



Tanggal lulus : Sabtu, 30 Januari 2021

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi yang berjudul “**Sifat Sensori Snack Noodle Tepung Campolay (*Pouteria campechiana*) Masak Penuh Dengan Penambahan Guargum**” benar-benar hasil karya saya sendiri yang merupakan bagian dari penelitian “Eksplorasi Potensi Buah Campolay (*Pouteria campechiana*) sebagai Sumber Tepung Non Gluten”. Sumber referensi dan hasil kutipan karya penulis lain dilakukan dengan benar dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Bogor, Januari 2021



Kurniati Siwi
B.1610072

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 31 Maret 1996 di Rejosari, Kecamatan Ngadirejo, Kabupaten Temanggung, Provinsi Jawa Tengah. Putri kedua dari tiga bersaudara dari pasangan, Bapak Rochadi dan Ibu Surami. Penulis adalah istri dari Adhy Nugroho sejak 08 Agustus 2020.

Penulis menempuh jenjang pendidikan formal di SD Ngaren , kemudian melanjutkan pendidikan di SMPN 2 Ngadirejo pada tahun 2008-2011, kemudian melanjutkan pendidikan di SMKN 1 STM Pembangunan Temanggung jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian pada tahun 2011-2015. Tahun 2016, penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Djuanda Bogor, Fakultas Ilmu Pangan Halal Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat, rahmat, karunia dan Hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi berjudul “**Sifat Sensori *Snack Noodle Tepung Campolay (Pouteria campechiana)* Dengan Masak Penuh Dengan Penambahan Guar gum**”. Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan, bantuan, dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Ir. Amar Ma’ruf, M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal.
2. Ibu Ir. Sri Rejeki Retna Pertiwi, M.S selaku Dosen Pembimbing utama sekaligus Dosen Akademik yang selalu memberikan bimbingan, dukungan, dan arahnya.
3. Ibu Titi Rohmayanti, S.Si., M.Si selaku Dosen pembimbing pendamping yang memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis.
4. Ibu Tiana Fitrilia selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan yang telah memberikan bimbingan, dukungan, dan arahnya.
5. Para Dosen dan Staff Tata Usaha Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan dan keterbatasannya. Penulis berharap semoga karya ini bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Bogor, Januari 2021

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat, rahmat, karunia dan Hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi berjudul “**Sifat Sensori *Snack Noodle Tepung Campolay (Pouteria campechiana)* Masak Penuh Dengan Penambahan Guargum**”. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Orang tua tercinta yang selalu berjuang dan membantu dalam menyelesaikan tugas akhir ini serta doa dan semangat untuk saya yang tiada hentinya.
2. Suami Penulis, Adhy Nugroho yang senantiasa membantu dalam bentuk apapun, menyelesaikan tugas akhir ini serta dukungan dan doa yang diberikan.
3. Ibu Sri Rejeki Retna Pertiwi dan Ibu Titi Rohmayanti selaku pembimbing yang selalu memberikan saran dan motivasi untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
4. Teman-teman TPG 2016, serta kakak tingkat yang telah memberikan doa, masukan dan dukungan tiada hentinya kepada Penulis.
5. Pihak-pihak lain yang tidak bisa Penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan dan keterbatasannya. Penulis berharap semoga karya ini bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Bogor, Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA	viii
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. <i>Snack Noodle</i>	4
B. Tepung Buah Campolay	6
C. Tepung Mocaf.....	6
D. Air.....	7
E. Guar gum	7
F. Garam	8
G. Kaldu Jamur.....	8
III. METODE PENELITIAN	9
A. Alat dan Bahan	9
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	9
C. Metode Penelitian	9
D. Rencana Percobaan.....	13
E. Prosedur Analisis Produk	14
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
A. Hasil Penelitian Pendahuluan	15
B. Hasil Penelitian Utama	16

C. Mutu Fisik dan Kimia.....	16
D. Mutu Sensori.....	19
E. Penentuan Produk Terpilih	28
V. KESIMPULAN DAN SARAN	30
A. Kesimpulan.....	30
B. Saran	30
VI. DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN	34

DAFTAR TABEL

1. Syarat Mutu Mi Instan	5
2. Rancangan Faktor Penelitian <i>Snack Noodle</i> Campolay	11
3. Presentase Formulasi <i>Snack Noodle</i> Campolay	11
4. Formulasi Pembuatan <i>Snack Noodle</i> Campolay	12
5. Percobaan Awal Pembuatan <i>Snack Noodle</i> Campolay	15
6. Pengaruh Perbandingan Tepung Campolay, Tepung Mocaf, dan Penambahan Guar gum Terhadap Rendemen <i>Snack Noodle</i> Campolay	17
7. Pengaruh Perbandingan Tepung Campolay, Tepung Mocaf, dan Penambahan Guar gum Terhadap Kadar Air <i>Snack Noodle</i> Campolay	18
8. Pengaruh Perbandingan Tepung Campolay dengan Tepung Mocaf, Penambahan Guar gum dan Interaksi Terhadap Mutu Warna <i>Snack Noodle</i> Campolay	20
9. Pengaruh Perbandingan Tepung Campolay dengan Tepung Mocaf, Penambahan Guar gum dan Interaksi Terhadap Mutu Aroma <i>Snack Noodle</i> Campolay	21
10. Pengaruh Perbandingan Tepung Campolay dengan Tepung Mocaf, Penambahan Guar gum dan Interaksi Terhadap Mutu Rasa Asin dan <i>Snack Noodle</i> Campolay	23
11. Pengaruh Perbandingan Tepung Campolay dengan Tepung Mocaf, Penambahan Guar gum dan Interaksi Terhadap Rasa Gurih Mi <i>Snack Noodle</i> Campolay	24
12. Pengaruh Perbandingan Tepung Campolay dengan Tepung Mocaf, Penambahan Guar gum dan Interaksi Terhadap Mutu Tekstur <i>Snack Noodle</i> Campolay	25
13. Pengaruh Perbandingan Tepung Campolay dengan Tepung Mocaf, Penambahan Guar gum dan Interaksi Terhadap Mutu Tekstur Permukaan <i>Snack Noodle</i> Campolay	26
14. Pengaruh Perbandingan Tepung Campolay dengan Tepung Mocaf, Penambahan Guar gum dan Interaksi Terhadap Mutu Aftertaste <i>Snack Noodle</i> Campolay	28

DAFTAR GAMBAR

1. Diagram alir pembuatan tepung campolay (Pertiwi *et al.*, 2020)10
2. Pembuatan *snack noodle* campolay (Nurjanah *et al.*, 2009)12
3. *Snack noodle* campolay 16
4. Spider Web Hasil Mutu Sensori29

DAFTAR LAMPIRAN

1. Formulir Uji Mutu Sensori.....	35
2. Prosedur Analisis Kimia <i>Snack Noodle</i> Campolay.....	36
3. Data SPSS Uji Mutu Fisik, Kimia dan Sensori.....	38