

ABSTRACT

Febia Permata. B.1910428. Substitution of Red Bean Flour (*Phaseolus vulgaris* L.) on Chemical Properties and Sensory Quality of Kembang Goyang Cake Made from Rice Flour (*Oryzae sativa*). Supervised Sri Rejeki Retna Pertiwi dan Tiana Fitrilia.

Kembang goyang cake is a traditional cake from Betawi. The main raw material for Kembang Goyang cake is rice flour. The weakness of this product is the low protein content. Utilization of red bean flour formulated with rice flour will increase the nutritional value of the Kembang Goyang cake but the addition of vegetable protein sources can reduce the crunchiness. The purpose of this study was to determine the different formulations of rice and red bean flour (100:0, 80:20, 70:30, 60:40 and 50:50) on the quality of the kembang goyang cake. The methodology used in this study was an experiment using a one-factor Completely Randomized Design (CRD) with 5 (five) levels. The quality of the kembang goyang cake consists of physical quality (crispness), chemical (moisture content, protein content, ash content, fat content, crude fiber content, carbohydrate content), and organoleptic quality namely (color, taste, aroma, and texture). The study showed that all parameters of the quality of the kembang goyang Cake were affected by different formulations of rice flour and red bean flour ($\alpha=0.05$). The results showed that the selected goyang flower cake was a formulation with a concentration of 80% rice flour and 20% red bean flour with the sensory quality test results showed a golden yellow color, sweet taste, not unpleasant aroma and crunchy texture. The results of the hedonic test assessment on the selected rocking flower cake favored all attributes. The chemical values of the selected product are 2.49% moisture content, 0.96% ash content, 6.82% protein content, 21.77% fat content, 67% carbohydrate content and 26.24% crude fiber content. The water content of the goyang flower cake meets the Indonesian National Standard for rice crackers SNI 01-4307-1996.

Keywords: *Crunchy*, Kue kembang goyang, *proteins*, *red bean flour*

ABSTRAK

Febia Permata. B.1910428. Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Sifat Kimia dan Mutu Sensori Kue Kembang Goyang Berbahan Dasar Tepung Beras (*Oryzae sativa*). Di bawah bimbingan Sri Rejeki Retna Pertiwi dan Tiana Fitrilia.

Kue kembang goyang merupakan kue tradisional yang berasal dari Betawi. Bahan baku utama kue kembang goyang adalah tepung beras. Kelemahan produk ini adalah rendah kandungan protein. Pemanfaatan tepung kacang merah yang diformulasikan dengan tepung beras akan meningkatkan nilai gizi pada kue kembang goyang tetapi penambahan sumber protein nabati dapat menurunkan kerenyahan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi beras dan tepung kacang merah yang berbeda (100:0, 80:20, 70:30, 60:40 dan 50:50) terhadap mutu kue kembang goyang. Metodologi yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan 5 (lima) taraf. Mutu kue kembang goyang terdiri dari mutu fisik (kerenyahan), kimia (kadar air, kadar protein, kadar abu, kadar lemak, kadar serat kasar, kadar karbohidrat), dan mutu organoleptik yaitu (warna, rasa, aroma, dan tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa semua parameter mutu kue kembang goyang dipengaruhi oleh formulasi tepung beras dan tepung kacang merah yang berbeda ($\alpha=0.05$). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kue kembang goyang terpilih adalah formulasi dengan konsentrasi tepung beras 80% dan tepung kacang merah 20% dengan hasil uji mutu sensori menunjukkan warna kuning keemasan, rasa manis, aromanya tidak langu serta teksturnya renyah. Hasil penilaian uji hedonik pada kue kembang goyang terpilih disukai pada semua atribut. Nilai kimia kue kembang goyang produk terpilih yaitu kadar air 2,49%, Kadar abu 0,96%, kadar protein 6,82%, kadar lemak 21,77%, kadar karbohidrat 67% dan kadar serat kasar 26,24%. Kadar air kue kembang goyang memenuhi Standar Nasional Indonesia kerupuk beras SNI 01-4307-1996.

Kata kunci: Kerenyahan, kue kembang goyang, protein, tepung kacang merah