

ABSTRACT

Sri Agustina. B2110209. Sensory and Chemical Analysis of Mung Bean (*Vigna radiata*) Powder Stick Substitution with the Addition of Fingerroot Spice (*Boesenbergia rotunda*). Supervised by M. Fakhri Kurniawan and Siti Nurhalimah.

Stick is a snack that is often consumed. Fingerroot is an Indonesian herbal plant that has a relatively strong taste and aroma. The use of fingerroot as a food ingredient is not optimal due to its pungent aroma and bitter taste. The research objective was to utilize key fingerroot flour in the manufacture of stick products to add flavor and aroma. The research method applied was Completely Randomized Design (CRD) with five treatment levels, namely the addition of fingerroot flour by 0% (control), 1%, 2%, 3% and 4%. Stick analysis included sensory quality, hedonic, chemical quality, statistical analysis, selected products were subjected to protein analysis, ash content, carbohydrates and caloric value. The high concentration of fingerroot flour added resulted in the color of the stick is dark brown, the smell is the smell of fingerroots, the taste is the taste of fingerroots, and the aftertaste is the bitter taste of fingerroots making the level of preference for the fingerroot sticks lower. The sticks with the best treatment had 3,14% moisture content, 28,90% fat content, 0,10% ash content, 3,90% protein content, 63,97% carbohydrates and 532.52 Kcal calories.

Keywords : Snack stick, fingerroot, sensory analysis, mung bean flour

ABSTRAK

Sri Agustina. B.2110209. Analisis Sensori dan Kimia Stik Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dengan Penambahan Rempah Temu Kunci (*Boesenbergia rotunda*). Skripsi. Di bawah Bimbingan M. Fakhri Kurniawan dan Siti Nurhalimah

Stik merupakan salah satu makanan ringan yang sering dikonsumsi. Temu kunci merupakan tanaman herbal Indonesia yang memiliki rasa dan aroma yang tergolong kuat. Pemanfaatan temu kunci ke dalam produk pangan belum optimal karena memiliki aroma tajam dan rasa pahit yang kuat. Tujuan dari penelitian adalah untuk memanfaatkan tepung temu kunci pada pembuatan produk stik untuk menambah rasa dan aroma. Metode penelitian yang diterapkan yakni RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan lima taraf perlakuan yaitu penambahan tepung temu kunci sebesar 0% (kontrol), 1%, 2%, 3% dan 4%. Analisis stik meliputi mutu sensori, hedonik, mutu kimia, metode statistik menggunakan SPSS, hasil terpilih dilakukan analisis protein, kadar abu, karbohidrat dan nilai kalori. Tepung temu kunci yang ditambahkan dengan konsentrasi tinggi, menghasilkan warna stik mengarah ke arah coklat tua, aroma ke arah aroma temu kunci, rasa ke arah rasa temu kunci, serta *aftertaste* ke arah pahit temu kunci membuat tingkat kesukaan terhadap stik semakin rendah. Stik dengan perlakuan terbaik memiliki kadar air sebesar 3,14%, kadar lemak 28,90%, kadar abu 0,10%, kadar protein 3,90%, karbohidrat 63,97% dan kalori 532.52 Kkal.

Kata kunci : Snack stik, temu kunci, analisis sensori, tepung kacang hijau

