

## ABSTRACT

**Miftahul Huda. B.1310563.** Production Chips simulation Betung Bamboo Shoots (*Dendrocalamus asper*) and study of chemical properties and sensors. Essay. Under the guidance of Sri Rejeki Retna Pertiwi and M. Fakhri Kurniawan.

The use of bamboo shoots, especially the betung bamboo shoots, is still relatively in Indonesia, generally used vegetable preparation. Efforts to increase potency of betung bamboo shoots on the market, it is necessary to do product diversification, is making simulated chips. This study aims to analyze the effect of the comparison of rice flour and wheat flour and bamboo shoot pulp on the sensory quality of the simulated bamboo shoots of betung, to determine the nutritional content, number of calories and crude fiber content of selected products. The method used in the study was a factorial randomized design with two factors including the ratio of rice flour and wheat flour: (30%: 70%, 50%: 50%, 70%: 30%) and the bamboo shoot pulp factor: (20%, 30%, 40%) where the % of bamboo shoot pulp is the total ratio of rice flour and wheat flour. The analysis consisted of sensory quality test, crude fiber content test, and nutritional value for the selected betung bamboo shoot simulation chips. Data analysis used ANOVA with Duncan's advanced test. The result shows that the combination of the ratio of rice flour and wheat flour and bamboo shoot pulp has an effect on the sensory quality properties of the simulated betung bamboo shoots chips. The selected simulation chips products are simulated chips processed with a ratio of rice flour and wheat flour (70%: 30%) with 20% bamboo shoot pulp. The simulated chip product has a moisture content of 0,42%, 2,74% ash, 4,49% protein, 84,65% carbohydrates, 7,09% fat, an energy value of 420,37 Kcal/100 g sample and crude fiber 0,60%.

Keywords: bamboo shoot pulp, simulated chips, betung bamboo shoots, crude fiber, rice flour and wheat flour.

## ABSTRAK

**Miftahul Huda. B.1310563.** Pembuatan Keripik Simulasi Rebung Betung (*Dendrocalamus asper*) dan Kajian Sifat Kimia serta Sensorinya. Skripsi. Dibawah bimbingan Sri Rejeki Retna Pertiwi dan M. Fakhri Kurniawan.

Pemanfaatan rebung khususnya rebung betung masih terbilang rendah di Indonesia, umumnya dijadikan sebagai olahan sayur. Upaya untuk meningkatkan potensi rebung betung di pasaran, maka perlu dilakukannya diversifikasi produk, yaitu dilakukan pembuatan keripik simulasi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung terigu serta bubur rebung terhadap mutu sensori keripik simulasi rebung betung, mengetahui kandungan zat gizi, jumlah kalori dan kadar serat kasar produk terpilih. Metode yang digunakan dalam penelitian yaitu rancangan acak faktorial dengan dua faktor yang meliputi faktor perbandingan tepung beras dan tepung terigu: (30% : 70%, 50% : 50%, 70% : 30%) dan faktor bubur rebung: (20%, 30%, 40%) dengan keterangan % bubur rebung merupakan total dari perbandingan tepung beras dan tepung terigu. Analisis yang dilakukan meliputi uji mutu sensori, uji kadar serat kasar, dan nilai gizi untuk keripik simulasi rebung betung terpilih. Analisis data menggunakan ANOVA dengan uji lanjut Duncan. Hasilnya didapatkan bahwa kombinasi perbandingan tepung beras dan tepung terigu serta bubur rebung berpengaruh terhadap sifat mutu sensori keripik simulasi rebung betung. Produk keripik simulasi terpilih adalah keripik simulasi yang diolah dengan perbandingan tepung beras dan tepung terigu (70% : 30%) dengan bubur rebung 20%. Produk keripik simulasi tersebut memiliki kadar air 0,42%, abu 2,74%, protein 4,49%, karbohidrat 84,65% , lemak 7,09%, nilai energi 420,37 Kkal /100g sampel dan serat kasar 0,60%.

Kata kunci : bubur rebung, keripik simulasi, rebung betung, serat kasar, tepung beras dan tepung terigu.