

ABSTRAK

RINESTI DWIYANING PUTRI. Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan Dan Sifat Sensori Stick Dengan Substitusi Tepung Gadung (Dioscorea hispida Dennst). DIBIMBING OLEH WIKANASTRI HERSOELISTYORINI dan NURHIDAJAH.

Stick merupakan salah satu jenis makanan ringan yang cukup diminati masyarakat. Kesukaan masyarakat terhadap *stick* ini menjadikannya sebagai salah satu produk olahan makanan ringan yang banyak diproduksi. Bahan baku utama pembuatan *stick* adalah tepung terigu, dimana impor tepung terigu di Indonesia terus menerus mengalami peningkatan. Untuk itu, upaya mengurangi kebutuhan tepung terigu perlu dilakukan antara lain dengan cara mensubstitusikan tepung terigu dengan produk pangan lokal seperti tepung gadung yang berasal dari umbi gadung (*Dioscorea hispida Dennst*). Umbi gadung mengandung karbohidrat yang cukup tinggi yaitu sebesar 18%, untuk itu umbi gadung berpotensi sebagai sumber karbohidrat. Tetapi, disisi lain umbi gadung mengandung kadar HCN. Untuk mengurangi kadar HCN pada umbi gadung maka akan dilakukan modifikasi pembuatan tepung gadung menggunakan ekstrak kubis fermentasi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar amilosa, tingkat kekerasan dan sifat sensori serta perlakuan terbaik *stick* dengan substitusi tepung gadung dengan variasi penambahan tepung gadung sebanyak 0%, 10%, 20%, 30% dan 40%. Hasil analisis menunjukkan ada pengaruh nyata ($p < 0,05$) jumlah substitusi tepung gadung terhadap kadar amilosa dan tingkat kekerasan *stick*, sedangkan pada sifat sensori menunjukkan tidak ada pengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap *stick* substitusi tepung gadung. Hasil terbaik dari penelitian ini adalah *stick* dengan substitusi tepung gadung dengan formulasi penambahan tepung gadung sebanyak 10% dengan hasil kadar amilosa 58,47%, tingkat kekerasan 0,61N, sifat sensori 3,20 (suka) dan kadar HCN 37,45 ppm. Kriteria kesukaan *stick* gadung 10% yaitu warna kuning-kecoklatan, aroma harum, tekstur renyah dan rasa gurih.

Kata Kunci : *Stick* gadung, amilosa, tingkat kekerasan.

ABSTRACT

RINESTI DWIYANING PUTRI. Amylose Level, Hardness Level and Sensory Properties Stick With Flour Substitution Gadung (Dioscorea hispida Dennst). THROUGH BY WIKANASTRI HERSOELISTYORINI AND NURHIDAJAH.

Stick is one type of snack that is quite popular. The public's fondness for this stick makes it one of the most widely produced snack foods. The main raw material for stick making is wheat flour, where the import of wheat flour in Indonesia continues to increase. Therefore, the effort to reduce the need of wheat flour needs to be done, among others, by substituting wheat flour with local food products such as gadung flour from gadung tuber (*Dioscorea hispida Dennst*). Umbi gadung contains a high enough carbohydrate that is equal to 18%, for that gadung tuber potentially as a source of carbohydrates. However, on the other hand the gadung bulb contains HCN levels. To reduce the levels of HCN on the gadung tubers will be modified making of flour gadung using cabbage fermentation extract. The purpose of this research is to know the level of amylose, the hardness level and the sensori character and the best treatment stick with the substitution of gadung flour with variation of the addition of the flour of gadung as much as 0%, 10%, 20%, 30% and 40%. The result showed that there was no significant effect ($p < 0.05$) on the amylose substitution level and the stick hardness, while the sensory character showed no significant effect ($p > 0,05$) on the substitution stick of the gadung flour. The best result of this research is stick with substitution of flour of gadung with the formulation of 10% flour of gadung with result of amylose content 58,47%, hardness 0,61N, sensory 3,20 (like) and HCN level 37,45 ppm. Top 10% gadung stick criteria are yellow-brown, fragrant aroma, crispy texture and savory taste.

Keywords: *Stick* gadung, amylosa, hardness level