

## ABSTRAK

### Tekstur Dan Sifat Sensoris Makaroni Dengan Susbtitisi Tepung Biji Durian

(*Durio Zibethinus Murr*)

Emiral Kaloka<sup>1</sup>, Yunan Kholifatuddin<sup>2</sup>, Erma Handarsari<sup>3</sup>

<sup>13</sup>Program Studi D3 Gizi <sup>2</sup>S1 Teknologi Pangan  
Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Semarang.

Makaroni merupakan salah satu jenis pasta yang dibuat dari campuran tepung terigu dan bahan makanan lain yang dicetak ke dalam berbagai bentuk dan dikeringkan dengan atau tanpa bahan tambahan makanan. Biji durian mempunyai kandungan pati yang relatif tinggi, sehingga berpotensi digunakan sebagai alternatif sumber tepung pati. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan hasil sifat sensoris dan tekstur pada makaroni dengan penambahan tepung biji durian.

Jenis penelitian yang di gunakan adalah metode eksperimen dengan analisis univariat. Pembuatan makaroni dengan penambahan tepung biji durian terdapat 4 perlakuan yaitu T80:BD20, T60:BD40, T40:BD60, T20:BD80, masing-masing perlakuan dilakukan uji sensoris dan pengukuran kadar tekstur sebanyak 3 kali. Uji sensoris dilakukan menggunakan 10 panelis dan uji tekstur menggunakan alat *Texture Analyzer*.

Hasil penelitian uji sensoris pada sampel yang meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, dan bentuk nilai terendah pada makaroni dengan penambahan perbandingan T20:BD80. Nilai tertinggi terdapat pada makaroni dengan penambahan perbandingan T80:BD20. Hasil penelitian uji tekstur nilai tertinggi ada pada perbandingan tepung terigu 80% dan tepung biji durian 20% dengan hasil rata-rata 2,45 mm/s. Nilai terendah ada pada perbandingan tepung terigu 20% dan tepung biji durian 80% dengan hasil rata-rata 1,22 mm/s. Penambahan tepung biji durian pada makaroni semakin besar jumlahnya maka tekstur yang dihasilkan tidak keras.

Kata Kunci : Tepung terigu, Biji Durian, Tekstur, Sifat Sensoris.

## ABSTRACT

### Macaroni Texture And Sensory Properties With Durian Seed Flour Susbtstitution (Durio Zibethinus Murr)

Emiral Kaloka<sup>1</sup>, Yunan Kholifatuddin<sup>2</sup>, Erma Handarsari<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi D3 Gizi <sup>2</sup>S1 Teknologi Pangan  
Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Semarang.

*Macaroni is a type of pasta made from a mixture of flour and other food ingredients that are printed into various shapes and dried with or without food additives. Durian seeds have a relatively high starch content, so they have the potential to be used as an alternative source of starch. This study aims to describe the results of sensory and texture properties in macaroni with the addition of durian seed flour.*

*This type of research used is an experimental method with univariate analysis. Making macaroni with the addition of durian seed flour, there were 4 treatments namely T80: BD20, T60: BD40, T40: BD60, T20: BD80, each treatment was subjected to sensory tests and texture measurements 3 times. Sensory tests were performed using 10 panelists and texture tests using the Texture Analyzer tool.*

*The results of sensory test studies on samples that include taste, aroma, color, texture, and shape of the lowest value in macaroni with the addition of a T20: BD80 ratio. The highest value is found in macaroni with the addition of the T80: BD20 ratio. The results of the texture test were highest in the ratio of 80% flour and 20% durian seed flour with an average yield of 2.45 mm / s. The lowest value is in the ratio of 20% wheat flour and 80% durian seed flour with an average yield of 1.22 mm / s. The addition of durian seed flour to macaroni the greater the number, the resulting texture is not hard.*

*Keywords: Wheat Flour, Durian Seeds, Texture, Sensory Properties.*