

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh dari tepung modifikasi sorgum terhadap kandungan nilai gizi, menentukan substitusi tepung modifikasi sorgum dan terigu dengan penambahan bekatul beras. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengenalkan bahan alternatif selain terigu, sebagai diversifikasi pangan, mengurangi penggunaan terigu, meningkatkan nilai guna dan ekonomis terhadap tepung sorgum dan bekatul.

Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok dengan faktorial 3x3 dan ulangan sebanyak tiga kali. Faktor dari penelitian ini adalah substitusi tepung sorgum modifikasi dan terigu (70:30), (80:20), dan (90:10) dengan penambahan bekatul 5%, 10%, dan 15%. Respon organoleptik yang diamati meliputi atribut warna, aroma, tekstur dan rasa menggunakan uji hedonik. Analisis kimia yang dilakukan adalah kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat, dan kadar tannin.

Hasil penelitian perbandingan tepung modifikasi sorgum dan terigu berpengaruh terhadap karbohidrat, protein tannin dan serat. Penambahan bekatul berpengaruh terhadap kadar karbohidrat, kadar protein, kadar serat dan kadar tannin. Interaksi antara perbandingan tepung modifikasi sorgum dan terigu dengan penambahan bekatul berpengaruh terhadap kadar protein, kadar serat, warna, aroma, tekstur dan rasa *cookies* sorgum. Formulasi yg terpilih adalah substitusi tepung sorgum modifikasi sorgum dan terigu (80:20) dengan penambahan bekatul 15% dengan masing-masing karakteristik kadar air, kadar karbohidrat (pati), kadar protein, kadar serat dan kadar tannin adalah 2,20%, 40,54%, 7,308%, 18,79% dan 0,098%.

Kata Kunci : *Cookies*, Sorgum, Bekatul, Terigu

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine the effect of modified sorghum flour on nutrient content, determine the substitution of modified sorghum flour and wheat flour with the addition of rice bran. The benefit of this research is to introduce alternative ingredients besides flour, as food diversification, reduce using of flour, increase the use and economical value of sorghum flour and rice bran.

The research method used was Randomized Block Design with factorial 3x3 and three times replication. Factors of this research is substitution of modified sorghum flour and wheat flour (70:30), (80:20), and (90:10) with the addition of 5%, 10%, and 15% rice bran. Organoleptic responses include attribute of color, aroma, texture and taste using hedonic tests. Chemical analyzes was water content, protein content, carbohydrate content, fiber content, and tannin content.

The results of substitution of modified sorghum flour and wheat flour has an effect on carbohydrate content, protein content, tannin content and fiber content. The addition of rice bran has an effect on carbohydrate content, protein content, fiber content and tannin content. The interaction between substitution of modified sorghum flour and wheat flour with the addition of rice bran has an effect on protein content, fiber content, color, aroma, texture and taste of sorghum cookies. The best treatment combination of modified sorghum flour and wheat flour substitution (80:20) with 15% rice bran with each characteristic of water content, carbohydrate (starch), protein content, fiber content, and tannin content was 2,20%, 40,54%, 7,308%, 18,79 % And 0.098%.

Key words: Cookies, Sorghum, Rice bran, Flour