

## ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari perbandingan tepung ganyong dan tepung kentang terhadap karakteristik tepung komposit sebagai suatu bentuk olahan pangan *intermediate*.

Metode penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini terdiri dari dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yang dilakukan adalah pembuatan tepung dan analisis bahan baku umbi-umbian (ganyong dan kentang) yang akan digunakan sebagai bahan dasar utama dalam pembuatan tepung komposit. Analisis yang dilakukan pada penelitian pendahuluan yaitu analisis pada bahan baku yaitu analisa kadar air metode gravimetri pada umbi ganyong putih dan umbi kentang varietas Galora, dan analisa kadar air metode gravimetri, analisis amilografi, analisis konsistensi gel, pengujian *swelling power* dan perhitungan rendemen pada tepung ganyong dan tepung kentang. Penelitian utama yaitu menentukan pengaruh perbandingan tepung ganyong dan tepung kentang menggunakan rancangan acak kelompok (RAK). Rancangan perlakuan terdiri dari 1 faktor, yaitu perbandingan tepung ganyong dan tepung kentang terhadap karakteristik tepung komposit. Rancangan respon terdiri dari respon kimia yaitu penentuan kadar air, dan *swelling power*, serta dilakukan uji sifat amilografi, konsistensi gel, dan kadar residu sulfit pada sampel terpilih.

Hasil penelitian sampel terpilih  $t_5$  dengan perbandingan (7:3) didapatkan bahwa pada analisis uji kualitatif residu sulfit ( $SO_2$ ) adalah sampel negatif mengandung residu sulfit ( $SO_2$ ), dan hasil kadar serat memiliki nilai sebesar 7.76%, pengujian sifat amilografi dapat diketahui bahwa proses pemanasan dari menit awal sampai menit ke-12 baru terjadi pemecahan granula pati dengan suhu awal gelatinisasi sebesar  $73.9^{\circ}C$  dengan nilai viskositas sebesar 165.0 cp dan terus mengalami peningkatan hingga mencapai titik puncak gelatinisasi yang terjadi pada menit ke-45 dengan suhu  $50.50^{\circ}C$  dan nilai viskositas sebesar 2200.0 cp, pengujian konsistensi gel hasil penelitian menunjukkan bahwa konsistensi gel dari sampel terpilih tepung komposit memiliki rata-rata nilai konsistensi gel sebesar 50.3 mm, sehingga sampel tersebut memiliki tekstur nasi berupa remah.

**Kata Kunci** : Tepung Komposit, Ganyong, dan Kentang.