

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh tingkat kematangan buah campolay (mengkal dan matang) dan suhu blansing yang berbeda terhadap karakteristik tepung campolay untuk biskuit.

Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah pola faktorial 2 x 3 dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK) dan ulangan yang dilakukan sebanyak empat kali, sehingga diperoleh 24 satuan percobaan. Faktor yang digunakan dalam penelitian adalah tingkat kematangan (mengkal dan matang) dan suhu blansing (50°C, 60°C dan 70°C). Respon penelitian utama mencakup respon kimia yaitu kadar air, kadar pati, kadar gula reduksi, kadar lemak, kadar abu, kadar serat kasar. Respon fisik terdiri dari daya serap air, kelarutan tepung, dan *swelling power*, serta penentuan rendemen tepung.

Berdasarkan hasil penelitian, tingkat kematangan buah campolay berpengaruh terhadap karakteristik tepung campolay yaitu pada kadar air, pati, gula reduksi, rendemen tepung dan kelarutan tepung. Suhu blansing buah campolay berpengaruh terhadap kadar air, pati, gula reduksi, abu, serat kasar, rendemen, daya serap air, kelarutan dan *swelling power* tepung campolay. Kadar lemak tidak dipengaruhi baik oleh tingkat kematangan maupun suhu blansing. Interaksi antara tingkat kematangan dan suhu blansing juga tidak berpengaruh terhadap karakteristik tepung campolay.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh sampel terpilih yaitu pada kode sampel k1s3 (tingkat kematangan mengkal dan suhu blansing 70°C) dengan hasil respon kimia meliputi kadar air sebesar 8,81%, kadar gula 13,02%, kadar pati 44,17%, kadar abu 3,88%, kadar lemak 0,5125%, kadar serat kasar 5,07%. Hasil respon fisik meliputi rendemen tepung sebesar 26,19%, kelarutan tepung 41,53%, daya serap air sebesar 48,03% dan *swelling power* 6,78 g/g. Berdasarkan hasil uji organoleptik biskuit tepung campolay sampel kode 172 (perbandingan tepung campolay dan tepung terigu 75 : 25) paling disukai dalam hal warna, kerenyahan dan rasa.

Kata Kunci : Alkesa, Campolay, Campoleh, Kanistel, Sawo Mentega, Biskuit, Tepung Campolay, Tingkat Kematangan, Suhu Blansing