

PENGARUH KONSENTRASI TEPUNG BERAS DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP KUALITAS DODOL WORTEL (*Daucus carota*)



Oleh: EVI ERNAWATI (01330053)

BIOLOGY

Dibuat: 2007-04-11 , dengan 3 file(s).

Keywords: tepung beras, tepung terigu, dodol

Dodol wortel adalah dodol yang diperoleh dengan menggunakan bahan dasar wortel. Pada musim panen biasanya jumlah wortel melimpah, untuk mengatasi produksi wortel yang melimpah dan sifat yang mudah rusak diperlukan pengolahan wortel menjadi produk olahan makanan misalnya dodol wortel. Bahan tambahan yang digunakan yaitu tepung beras dan terigu, tepung beras dapat digunakan untuk mengendalikan pencoklatan dan meningkatkan kerenyahan. Sedangkan tepung terigu merupakan bahan baku yang digunakan sebagai bahan pengisi, kemampuan tepung terigu membentuk gluten menyebabkan terigu dianggap sebagai bahan pengikat dan mempunyai kandungan amilosa sebesar 25 %, dimana hal ini mempengaruhi tekstur.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung beras dan tepung terigu terhadap kualitas dodol, dalam hal ini kadar karbohidrat, lemak, protein, air dan organoleptik dodol wortel. Jenis penelitian ini adalah true-eksperiment dengan menggunakan 'Desain Faktorial' dengan 2 faktor, faktor pertama yaitu penambahan tepung beras yaitu 15%, 20% 25% sedangkan faktor kedua yaitu penambahan tepung terigu yaitu 10%, 15%, 20%. Populasi dalam penelitian ini adalah wortel jenis imperator dengan ciri-ciri bentuk umbi bulat panjang dengan ujung rucing. Sampel yang digunakan 2700 ml. Variabel bebas adalah penambahan tepung beras 15%, 20%, 25% dan tepung terigu 10%, 15%, 20%. Variabel terikat adalah kualitas dodol meliputi (kadar karbohidrat, lemak, protein, air dan organoleptik. Variabel kontrol adalah suhu pemanasan, lama pemanasan dan lama penyimpanan. Data yang diambil ada 4 macam yaitu analisa kadar karbohidrat, lemak, protein, air dan organoleptik (Liliefors) dan Uji homogenitas (Bartlett) dan diteruskan dengan uji anava 2 faktor untuk mengetahui perlakuan mana yang berbeda maka digunakan Uji Duncan's. Sedangkan untuk uji organoleptik digunakan rancangan anava 2 faktor sama subyek.

Hasil uji statistik dengan menggunakan anava 2 jalur diperoleh kesimpulan ada perbedaan kualitas kadar karbohidrat, lemak, protein, air dan organoleptik dodol wortel yang melalui penambahan berbagai tepung beras dan tepung terigu. Dari hasil penelitian menghasilkan kualitas dodol wortel dengan kadar karbohidrat tertinggi yaitu 39.24, kadar lemak yaitu 12,82, kadar protein yaitu 5,86, kadar air 33.10 dan untuk sifat organoleptik yang diuji dengan menggunakan anava sama subyek diperoleh kesimpulan bahwa rasa dan tekstur memberi perbedaan yang nyata sedangkan warna dan aroma tidak ada perbedaan.