

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF
DAN TEPUNG KEDELAI PADA CAKE/BOLU TERHADAP
DAYA TERIMA, KANDUNGAN GIZI, DAN NILAI EKONOMI**

HAVID EFENDI

Meirina Ernawati, drh, M.Kes

KKC KK FKM 214 / 11 Efe p

ABSTRACT

Supplies of wheat in Indonesia is very high, in 2009 Indonesia imported 6408 tons of wheat and 8572 tonnes is constantly increasing. Utilization of local resources, one of which cassava to substitute wheat. Cassava flour that was developed to produce derivative works of cassava flour (MOCAF), need to be applied to the diversification of food products. One alternative is the substitution of wheat flour used in making cake flour mocaf. The purpose of the research is to study the nutritional content (calories, protein, fat, and carbohydrates), the production cost of making the cake and organoleptic test for mambandingkan highest level of consumer acceptance. These include pure research experiments, with the study design was randomized block design, four times the treatment of six repetitions. Panelists in the organoleptic test panel of 30 people. Friedman statistical test used to determine differences in the characteristics of the favorite color, aroma, flavor and texture in the fourth formula. Results showed that substitution of soy bean flour mocaf and in making the cake has the same nutritional value relative to the composition of the cake that uses the raw material of wheat flour. Assessment results show the level of the general's favorite cake with the addition of soybean mocaf average value of 3.59 to 3.94 favorite. Formula 2 is the most preferred formula panelists while the formula 1 is a formula that is less preferred by the panelists. Statistical test results showed no difference between the formulas in all the sensory characteristics of aroma, flavor, and texture. But the test results after friedman showed no difference in color characteristics of the formula 1 and formula 3 with 0 as the control formula. Organoleptic test all the characteristics of the cake mocaf most preferred is the formula 2 with an average value of 3.94 on the substitution mocaf 50%, 30% wheat flour, and soy flour 20%. Nutritional value of this formula (353 cal), protein (12.67 g), fat (16.04 g), and carbohydrates (39.62 g). The results demonstrate the economic value of the cost of making cakes / muffins are getting cheaper as the addition of flour mocaf concentration, and

can be used as an alternative food to reduce dependence on wheat consumption in diversifying the food program.

Keywords : Acceptance, Nutrient, Economic Value, Cake, Mocaf



ABSTRAK

Kebutuhan gandum di Indonesia sangat tinggi, tahun 2009 Indonesia mengimpor gandum 6.408 ton dan terus mengalami peningkatan 8.572 ton. Pemanfaatan sumber daya lokal, salah satunya ubi kayu guna mensubstitusi gandum. Tepung ubi kayu yang dikembangkan menghasilkan produk hasil turunan tepung ubi kayu (*MOCAF*), perlu diaplikasikan penganekaragaman pada produk pangan. Salah satu alternatifnya adalah substitusi tepung terigu menggunakan tepung mocaf pada pembuatan cake. Tujuan dari penelitian adalah mempelajari kandungan gizi (kalori, protein, lemak, dan Karbohidrat), biaya produksi pembuatan cake serta uji organoleptik untuk membandingkan tingkat penerimaan konsumen paling tinggi.

Penelitian ini termasuk eksperimen murni, dengan rancangan penelitian adalah Rancangan Acak Kelompok, 4 kali perlakuan 6 kali pengulangan. Panelis dalam uji organoleptik berjumlah 30 orang panelis. Digunakan uji statistik friedman untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan karakteristik warna, aroma, rasa dan tekstur pada keempat formula. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Substitusi tepung mocaf dan kacang kedelai dalam pembuatan cake mempunyai nilai gizi yang relatif sama dengan komposisi cake yang menggunakan bahan baku tepung terigu.

Hasil penilaian tingkat kesukaan secara umum menunjukkan cake mocaf dengan penambahan kacang kedelai nilai rata-rata kesukaan 3,59 sampai 3,94. Formula 2 adalah formula yang paling disukai panelis sedangkan formula 1 adalah formula yang kurang disukai oleh panelis. Hasil uji statistik menunjukkan tidak ada perbedaan antar formula pada semua karakteristik sensorik aroma, rasa, dan tekstur. Tetapi pada hasil uji setelah friedman menunjukkan ada perbedaan karakteristik warna pada formula 1 dan formula 3 dengan formula 0 sebagai kontrol.

Uji organoleptik semua karakteristik cake mocaf paling disukai adalah formula 2 dengan nilai rata-rata 3.94 pada substitusi mocaf 50%, tepung terigu 30%, dan tepung kedelai 20%. Nilai gizi formula ini (353 kal), protein (12,67g), lemak (16,04 g), dan karbohidrat (39,62 g). Hasil nilai ekonomi menunjukkan biaya pembuatan cake/bolu semakin murah seiring penambahan konsentrasi tepung mocaf, dan dapat digunakan sebagai alternatif pangan untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap konsumsi terigu dalam program difersifikasi pangan.

Kata kunci : Daya Terima, Nilai Gizi, Nilai Ekonomi, Cake, Mocaf