

## RINGKASAN

**MOCHAMAD HASTA CAHYA PUTRA. Efek Penambahan Kappa Karagenan Terhadap Kualitas Tekstur dan Nilai Gizi Mantou (*Chinese Steamed Bread*). Dosen Pembimbing Annur Ahadi Abdillah, S.Pi., M.Si. dan Sudarno, Ir., M.Kes.**

Karagenan sering digunakan dalam industri baik dalam bidang pangan maupun non pangan. Karagenan pada produk pangan memiliki fungsi sebagai pengental dan memiliki kemampuan dalam membentuk gel dan stabilizer (Darmawan et al., 2014), Kemampuan dalam membentuk gel dan *stabilizer* Karagenan memiliki kandungan sulfat dan kandungan 3,6-anhidro-D-galaktosa yang dapat mempengaruhi kekuatan gel sehingga dapat memperbaiki tekstur.

Produk mantou yang dikenal selama ini kurang diminati disebabkan tekstur mantou yang kurang lembut atau kurang empuk, sedangkan masyarakat pada umumnya lebih menyukai makanan yang empuk kenyal. Mantou juga dalam literatur belum menampilkan nilai gizi serat kasar, sehingga kemungkinan mantou hanya memiliki sedikit serat kasar atau bahkan tidak memiliki sama sekali.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *kappa*-karagenan terhadap tekstur dan nilai gizi serat. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan dan empat ulangan. Perlakuan tersebut dengan penambahan kappa karagenan dari konsentrasi 0% (kontrol), 1,5 %, 2%, 2,5%, 3%. Paramater utama yang diamati adalah tekstur mantou dan nilai kadar serat produk mantou kappa karagenan. Hasil dari penelitian ini adalah penambahan kappa karagenan memiliki pengaruh nyata terhadap tekstur dan meningkatkan serat gizi mantou.

## SUMMARY

**MOCHAMAD HASTA CAHYA PUTRA. The Effect of Kappa Carrageenan Addition to the Texture Quality and Nutritional Value of Mantou (Chinese Steamed Bread). Academic Advisor Annur Ahadi Abdillah, S.Pi., M.Si. and Sudarno, Ir., M.Kes.**

Carrageenan is often used in industries both in the food and non-food fields. Carrageenan in food products has a function as thickener and has the ability to form gels and stabilizers, Ability to form gels and stabilizers Carrageenan has sulfate content and a content of 3,6-anhydro-D-galactose which can affect strength gel so that it can improve the texture.

The mantou products that are known for less are due to the texture of the mantou which is less tender or less tender, while the people in general prefer foods that are tender to soft. Mantou also in the literature has not shown the nutritional value of crude fiber, so the possibility of Mantou only having a little crude fiber or even none at all.

This study aims to determine the effect of adding kappa-carrageenan to the texture and nutritional value of fiber. The research method used was experimental with Completely Randomized Design (CRD) with five treatments and four replications. The treatment was with the addition of carrageenan kappa from a concentration of 0% (control), 1.5%, 2%, 2.5%, 3%. The main parameters observed were the mantou texture and nutrient content of the mantou kappa caraginan product. The results of this study are the addition of carrageenan kappa has a real effect on texture and increases nutrient fiber of mantou.