

Doni Darmawan. NPM. 17.03.3.1.1.00044. Peningkatan Kualitas Otok Goreng Dengan Penambahan Kapur Pada Proses Perebusan Dan Proses Pendinginan. Di bawah bimbingan Prof. Ir. Umi Purwandari, M,App.Sc., Ph.D dan Cahyo Indarto, S.TP., MP., Ph. D

ABSTRAK

. Kacang tunggak adalah jenis tanaman dengan kategori kacang-kacangan lokal Indonesia yang tahan kekeringan dan mudah tumbuh. Kacang tunggak mengandung protein sebesar 22,3%, pati resisten sebesar 7,56% dan antioksidan sebesar 29,9%. Otok merupakan produk kacang-kacangan yang digoreng dan dicampur dengan rempah-rempah yang digoreng. Otok berwarna kecokelatan, rasanya manis (dan sedikit pedas), gurih dan renyah. Otok merupakan produk unggulan di Madura yang memberikan kesan bahwa produk tersebut adalah produk yang eksklusif bagi konsumen. Pada produk otok goreng sering kali ditemukan beberapa butir otok yang masih keras. Sehingga perlunya diberlakukan sebuah riset literatur atau penelitian yang dapat melanjutkan kegiatan riset lebih lanjut guna memberikan peningkatan akan kerenyahan produk otok goreng. Peningkatan kerenyahan otok goreng dilakukan melalui nikstamalisasi. Nikstamalisasi merupakan proses pemasakan produk dengan penambahan alkali sebanyak beberapa persen dari berat bahan yang dimasak untuk memperbaiki sifat fisik dan kimia produk. Hal lain yang memiliki potensi meningkatkan kerenyahan adalah retrogradasi pati, yang bisa dipercepat dengan penurunan suhu penyimpanan. Penelitian ini dilakukan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan menggunakan 2 faktor yaitu perlakuan nikstamalisasi dan lama proses pendinginan. Berdasarkan analisis, menunjukkan bahwa nilai signifiaknsi aroma, rasa, warna dan keseluruhan lebih dari 0,05. Hasil tersebut maka dapat dijabarkan bahwa dengan perlakuan nikstamalisasi dan proses pendinginan tidak memberikan pengaruh nyata terhadap aroma, rasa, warna dan keseluruhan. Sedangkan untuk kerenyahan memiliki nilai signifikansi dibawah 0,05 sehingga dapat disimpulkan bahwa perlakuan nikstamalisasi dan proses pendinginan memberikan pengaruh nyata terhadap kerenyahan.

Kata Kunci: Kacang Tunggak, Otok, Nikstamalisasi, Retrogradasi

Doni Darmawan. NPM. 17.03.3.1.1.00044. Peningkatan Kualitas Otok Goreng Dengan Penambahan Kapur Pada Proses Perebusan Dan Proses Pendinginan. Di bawah bimbingan Prof. Ir. Umi Purwandari, M,App.Sc., Ph.D dan Cahyo Indarto, S.TP., MP., Ph. D

ABSTRACT

Cowpea is a type of plant belonging to the Indonesian local legume category which is drought resistant and easy to grow. Cowpea contains 22.3% protein, 7.56% resistant starch and 29.9% antioxidants. Otok is a product of nuts that are fried and mixed with fried spices. Otok is brown in color, tastes sweet (and a little spicy), savory and crunchy. Otok is a superior product in Madura which gives the impression that the product is an exclusive product for consumers. In fried otok products, you can often find a few pieces of muscle that are still hard. So that it is necessary to carry out a literature research or research that can continue further research activities in order to provide an increase in the crispness of fried otok products. Increasing the crispness of fried otok is done through nixtamalization. Nixtamalization is a product cooking process with the addition of a few percent of the weight of the cooked material to improve the physical and chemical properties of the product. Another thing that has the potential to increase crispiness is starch retrogradation, which can be accelerated by lowering the storage temperature. This research was conducted using a completely randomized design (CRD) using 2 factors, namely nixtamalization treatment and cooling process time. Based on the analysis, it shows that the significance value of aroma, taste, color and overall is more than 0.05. These results can be explained that the nixtamalization treatment and cooling process did not have a significant effect on aroma, taste, color and overall. As for the crispiness, it has a significance value below 0.05 so it can be concluded that the nixtamalization treatment and the cooling process have a significant effect on the crispness.

Keywords: Cowpea, Otok, Nixtamalization, Retrogradation