

RIZAL BAGAS PRASETYO. NPM 180331100021. Sifat Fisik dan Sensoris *Tortilla Bread* Tinggi Protein Jagung Tambin dengan Penambahan Tepung Teripang (*Phylloporus SP*). Di bawah bimbingan **Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D** dan **Mojiono, STP., M.Si.**

ABSTRAK

Tortilla Bread merupakan roti pipih, bulat dan tidak difermentasi yang terbuat dari tepung gandum atau jagung. *Tortilla bread* jagung madura merupakan inovasi dengan menggunakan bahan dasar tepung jagung lokal madura dan teripang. Sebagai produk baru yang sedang dikembangkan, tentunya *tortilla bread* jagung madura perlu adanya penelitian lebih lanjut yaitu menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL). Penelitian ini disusun dengan formulasi antara tepung jagung : tepung terigu : tepung teripang dengan proporsi 10:0:2, 10:0:4, 10:0:6, 7:3:2, 7:3:4, 7:3:6, 5:5:2, 5:5:4, 5:5:6. Hasil pengujian kadar air, warna, tekstur dan protein dianalisis menggunakan *Two Way ANOVA* dengan menggunakan aplikasi SPSS 25 dan dilanjutkan dengan uji *Duncan*. Sedangkan uji sensoris menggunakan analisis statistika non parametrik *Kruskal-Wallis* dan uji lanjut *Mann-whitney*. Tujuan dari penelitian ini adalah Mengetahui pengaruh proporsi tepung teripang terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik *tortilla bread* jagung Madura. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar tepung teripang pada *tortilla bread* berpengaruh terhadap kadar air, warna, protein dan tekstur. Kadar protein tertinggi *tortilla bread* ditunjukkan oleh sampel yang mengandung tepung teripang sebesar 6%.

Kata Kunci: *Tortilla bread* jagung tambin, Teripang, Pengaruh proporsi teripang

RIZAL BAGAS PRASETYO. NPM 180331100021. Sifat Fisik dan Sensoris *Tortilla Bread* Tinggi Protein Jagung Tambin dengan Penambahan Tepung Teripang (*Phylloporus SP*). Di bawah bimbingan **Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D** dan **Mojiono, STP., M.Si.**

ABSTRACT

Tortilla Bread is a flat, round and unfermented bread made from wheat or corn flour. Madura corn tortilla bread is an innovation using the basic ingredients of local Madura corn flour and sea cucumbers. As a new product being developed, of course, Madura corn tortilla bread needs further research, namely using a completely randomized design (CRD). This study was compiled with the formulation of corn flour : wheat flour : sea cucumber flour with the proportions of 10:0:2, 10:0:4, 10:0:6, 7:3:2, 7:3:4, 7:3: 6, 5:5:2, 5:5:4, 5:5:6. The results of testing for water content, color, texture and protein were analyzed using Two Way ANOVA using the SPSS 25 application and followed by Duncan's test. While the sensory test used non-parametric statistical analysis Kruskal-Wallis and Mann-Whitney advanced test. The purpose of this study was to determine the effect of the proportion of sea cucumber flour on the physical, chemical and organoleptic properties of Madura corn tortilla bread. The results showed that the content of sea cucumber flour in tortilla bread affected the water content, color, protein and texture. The highest protein content of tortilla bread was shown by samples containing 6% sea cucumber flour.

Key Words: *Tambin corn tortilla bread, sea cucumbers, influence of the proportion of sea cucumbers*

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
LEMBAR PENJELAS.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERSEMBAHAN.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN	v
RIWAYAT HIDUP	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 <i>Tortilla Bread</i>	4
2.2 Jagung.....	4
2.3 Teripang	5
2.4 Gum arab.....	5
2.5 Analisis Sensoris	6
III. METODE PENELITIAN	7
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	7
3.2 Alat dan Bahan	7
3.2.1 Alat.....	7
3.2.2 Bahan	7
3.3 Prosedur Penelitian.....	7
3.3.1 Pembuatan Jagung Niktamalisasi.....	7
3.3.2 Penepungan Teripang	7
3.3.3 Pembuatan <i>Tortilla Bread</i>	8
3.4 Desain Penelitian	9

3.5	Parameter penelitian.....	9
3.5.1	Uji Kadar Air	9
3.5.2	Uji Protein.....	10
3.5.3	Uji Warna.....	11
3.5.4	Uji Sensoris	11
3.5.5	Uji Tekstur	11
3.6	Analisis Statistik.....	12
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	12
4.1	Pengujian Kadar Air	12
4.2	Pengujian Warna.....	13
4.3	Pengujian Sensoris	15
4.3.1	Aroma Jagung.....	16
4.3.2	Aroma Teripang	16
4.3.3	Kemudahan di Gulung.....	17
4.3.4	Kelenturan.....	17
4.3.5	Rasa Jagung.....	18
4.3.6	Rasa Teripang.....	18
4.3.7	Tekstur di Mulut.....	18
4.4	Pengujian Tekstur	19
4.5	Pengujian Protein.....	21
V.	PENUTUP	23
5.1	Kesimpulan	23
5.2	Saran	23
	DAFTAR PUSTAKA.....	23
	DAFTAR LAMPIRAN	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Proses pembuatan <i>tortilla bread</i> jagung Madura.....	8
Gambar 4.1	Sampel pengujian warna	13
Gambar 4.2	Profil sensoris pada 7 atribut mutu sampel <i>tortilla bread</i>	19

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Rancangan penelitian perlakuan jumlah proporsi bahan baku tortilla bread	9
Tabel 4.1 Kadar air	13
Tabel 4.2 Nilai rerata kadar air <i>tortilla bread</i>	13
Tabel 4.3 Warna RGB	15
Tabel 4.4 Nilai rerata warna RGB <i>tortilla bread</i>	15
Tabel 4.5 Penentuan perbedaan nyata menggunakan <i>kruskal wallis</i>	17
Tabel 4.6 Nilai rata-rata uji sensoris <i>tortilla bread</i>	17
Tabel 4.7 Uji Tekstur	21
Tabel 4.8 Nilai rata-rata jenis tepung <i>hardness</i> dan <i>resilience</i>	21
Tabel 4.9 Nilai rata-rata konsentrasi teripang <i>hardness</i> dan <i>resilience</i>	22
Tabel 4.10 Uji Protein	22
Tabel 4.11 Nilai rata-rata kadar protein <i>tortilla bread</i>	23

