

ABSTRAK

Kulit pangsit merupakan salah satu produk pangan berasal dari cina yang dicetak pada setiap sisinya berukuran 8-10 cm dengan ketebalan 0,5-1 mm. Kulit pangsit dibuat hanya dengan bentuk kotak yang menggunakan bahan dasar terigu. kulit pangsit pada penelitian ini menggunakan penambahan bekatul jagung. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik dari kulit pangsit dengan penambahan bekatul dari segi fisik, sensoris dan kadar air, serta untuk mengetahui formulasi terbaik yang dapat diterima konsumen. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial yang terdiri dari 2 faktor. Faktor pertama yaitu konsentrasi tepung tapioka(20%, 25% dan 30%), sedangkan faktor kedua yaitu proporsi tepung terigu : bekatul jagung (85:15, 70:30 dan 55:45). Parameter yang dianalisis antara lain, uji fisik yang terdiri dari warna dan tekstur. Uji sensoris yang terdiri dari atribut warna, tekstur, rasa, aroma dan keseluruhan. Uji kadar air menggunakan metode gravimetri. Uji efektivitas dengan metode *de garmo* untuk mengetahui dan menentukan formulasi terbaik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Proporsi tepung terigu : bekatul jagung dengan penambahan tepung tapioka pada pembuatan kulit pangsit memiliki pengaruh nyata terhadap warna, tekstur dan sensoris. Parameter warna berpengaruh nyata terhadap nilai *L* dan *b* dan tidak berpengaruh nyata terhadap nilai *a*. Parameter tekstur berpengaruh nyata pada *thougness* dan *extensibility*. Parameter kadar air tidak memiliki pengaruh yang nyata. Parameter sensoris hanya berpengaruh nyata pada warna. Formulasi terbaik G1P2 diperoleh dari perlakuan 85:15 proporsi tepung terigu : bekatul jagung serta 25% tepung tapioka. Hasil karakteristik dari formulasi terbaik yaitu *L* 22,400, *a* 3, 8331, *b* 31,117, *thougness* 15,158 g, *extensibility* 72,323 mm dan kadar air 34, 9772%.

Kata kunci: Bekatul Jagung, *De garmo*, Efektivitas, Kulit Pangsit

ABSTRACT

Dumpling skin is a food product originating from china which is printed on each side measuring 8-10 cm and thickness 0,501 mm. Dumpling skin is made only by contact from which uses wheat flour as the basic ingredient. Dumpling skin in this study using the addition of corn bran. The purpose of this study was to determine the characteristic of dumplings whit the addition of corn bran in terms of physical, sensory and muisture content, as well as as yo determine the best formulation that could be accepted by consumers. The first factor is the concentration of tapioka flour (20%, 25% and 30%), while the second factor is the proportion of flour: corn bran (85:15, 70:30 and 55:45). Parameters analyzed include, physical test consisting of color and texture. Sensory test consisting of color, texture, taste, aroma and overall attributes. Water content test using the gravimetric methode. Test the effectiveness with the de garmo method to find out and determine the best formulation. The results showed that the proportion of wheat flour:corn bran with the addition of tapioca flour in the manufacture of dumling skin had a significant effect on color, texture and sensory. Color parameter has a significant effect on *L* and *b* and does not significantly affect the value of *a*. Texture parameters have a significant effect on the thoughness and extensibility. Water content parameter has no significant effect. Sensory parameters only have a significant effect on color. The best formulation of G1P2 was obtained from the treatment of 85:15 the proportion of wheat flour:corn bran and 25% tapioca flour. The characteristic result of the best formulation is *L* 22,400, *a* 3,8331, *b* 31,117, *thoughness* 15,158 g, *extensibility* 72,323 mm and water content 34, 9772%.

Keywords: *Corn bran, De garmo, Effectiveness, dumpling skin*