

RISTA DWI FANTARI NIM. 14.03.3.1.1.00026. Analisis Fisiko – Kimia, Sensoris, Dan Tekstural *Cake Gluten Free* Dari Tepung Krekel Dengan Variasi Kombinasi Sp (*Sucrose Ester Fatty Acid*) Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Dibawah bimbingan **Ir. Umi Purwandari M. App. Sc. Ph.D** dan **Dr. Moh. Fuad Fauzul M, S.TP. M.Si**

ABSTRAK

Cake merupakan salah satu produk yang umumnya dibuat menggunakan bahan baku tepung terigu. Pada penelitian ini pembuatan *cake* dilakukan dengan mengganti tepung terigu dengan tepung krekel (singkong terfermentasi) serta penambahan tepung daun kelor dan emulsifier. Tujuan dari penelitian adalah mengetahui formulasi terbaik tepung daun kelor dan SP (emulsifier) terhadap karakteristik fisik, kimia, sensoris, dan tekstural *cake*. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) factorial dengan dua faktor, yaitu proporsi SP dan proporsi tepung daun kelor. Terdapat 2 taraf proporsi SP (10 dan 20%) dan 4 taraf proporsi tepung daun kelor (0 (kontrol), 2,5, 5, dan 7,5%) dengan 2 kali pengulangan. Parameter penelitian yang diuji meliputi warna, volume pengembangan, Aw (aktifitas air), pH, kadar air, sensoris (warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan), serta tekstur (hardness, springiness, cohesiveness, gumminess, chewiness, dan resilience). Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi tepung daun kelor dapat meningkatkan nilai warna (a^*) dan tekstur *cake* (hardness, gumminess, dan chewiness), serta menurunkan nilai warna (L^* , dan b^*), volume pengembangan *cake*, Aw, pH, karakteristik sensoris, dan tekstur (springiness, cohesiveness, dan resilience). Sedangkan proporsi SP mengakibatkan kenaikan kadar air, volume pengembangan, dan warna (b^*), serta menurunkan Aw, pH dan tekstur *cake* (hardness, chewiness, resilience).

Kata kunci: *cake*, gluten free, daun kelor