

ABRORI ROMADHONI. NIM. 17.03.3.1.1.00043. Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Tepung Jagung Talango dalam Formulasi Pembuatan Tiwul Instan. Di bawah bimbingan **Supriyanto, S.TP., MP.** Dan **Ir. Muh. Fakhry, MP.**

ABSTRAK

Tiwul instan merupakan makanan pokok tradisional yang dikonsumsi oleh masyarakat Jawa terutama di daerah pedesaan dan pengunungan terpencil. Kandungan protein pada ubi kayu (singkong) sebesar 1,36 g/100g. Jagung talango memiliki kandungan protein 11,2%. Proses pengeringan dapat memperpanjang umur simpan produk tiwul instan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung mocaf dan tepung jagung talango serta pengaruh lama pengeringan terhadap nilai rendemen, kapasitas penyerapan air, jumlah protein, karakteristik sensoris, dan menentukan formulasi terbaik produk tiwul instan menurut penilaian konsumen. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) 6 perlakuan dengan 2 faktor. Faktor pertama yaitu lama pengeringan dan faktor yang kedua adalah formulasi tepung mocaf dan tepung jagung talango. Hasil uji kandungan protein tertinggi diperoleh dari perbandingan tepung mocaf 70% dan tepung jagung talango 30% dengan lama pengeringan 6 jam yaitu sebesar 4,180%. Formulasi terbaik produk tiwul instan menurut penilaian konsumen yaitu pada perbandingan tepung mocaf 70% dan tepung jagung talango 30% dengan lama pengeringan 4 jam.

Kata Kunci: Tiwul Instan, Mocaf, Protein

ABRORI ROMADHONI. NIM.17.03.3.1.1.00043. *Utilization Of Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) And Talango Corn Flour In Instant Tiwul Making Formulation.* Di bawah bimbingan **Supriyanto, S.TP., MP.** Dan **Ir. Muh. Fakhry, MP.**

ABSTRACT

Instant tiwul is a traditional staple food consumed by Javanese people, especially in rural areas and remote mountains. The protein content of cassava (cassava) is 1.36 g/100g. Talango corn has 11.2% protein content. The drying process can extend the shelf life of instant tiwul products. The purpose of this study was to determine the effect of the proportions of mocaf flour and talango corn flour and the effect of drying time on the yield value, water absorption capacity, protein amount, sensory characteristics, and determine the best formulation of instant tiwul product according to consumer assessment. This study used a completely randomized design (CRD) 6 treatments with 2 factors. The first factor is drying time and the second factor is the formulation of mocaf flour and talango corn flour. The results of the highest protein content test were obtained from the ratio of 70% mocaf flour and 30% talango corn flour with a drying time of 6 hours which was 4.180%. The best formulation of instant tiwul product according to consumer assessment is the ratio of 70% mocaf flour and 30% talango corn flour with a drying time of 4 hours.

Key Words:Instant Tiwul, Mocaf, Protein