

DIDIK DWI PRASETYO NIM 17.03.3.1.1.00041. Formulasi Pembuatan *Dumbleg* Makanan Khas Kabupaten Nganjuk Dengan Penambahan Tepung *Kimpul* (*Xanthosoma sagittifolium*). Dibawah bimbingan **Dr. Ir. Raden Faridz, M. P dan Iffan Maflahah, S.TP., M.Si.**

ABSTRAK

Dumbleg merupakan salah satu kudapan sejenis *jenang* yang berasal dari daerah Gondang Nganjuk yang terbuat dari bahan tepung beras, santan kelapa dan gula merah dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang memiliki kenampakan hampir mirip dengan singkong namun ukuranya lebih pendek. Tepung kimpul merupakan salah satu olahan dari komoditas umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis dan nilai fungsional selain itu juga untuk memperpanjang umur simpan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh komposisi persentase tepung beras dan tepung kimpul terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik terhadap mutu kadar protein, kadar abu, penilaian organoleptik dan kadar air produk *Dumbleg*. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan perbedaan formulasi tepung beras dan tepung kimpul dengan kode sampel antara tepung beras dan tepung kimpul berturut-turut 100:0; 80:20; 60:40; 40:60; 20:80; dan 0:100. Parameter pengujian yang dipakai pada penelitian ini diantaranya pengeujian kimia meliputi kadar air, aktivitas air, kadar abu, kadar protein. Pengujian fisik meliputi tekstur, parameter warna, dan terakhir pengujian organoleptik. Pengujian kadar air diperoleh hasil kadar air tertinggi pada perlakuan 100:0 sebesar 12,7% dan paling rendah pada perlakuan 40:60 sebesar 9,3%. Analisis aktivitas air didapatkan produk *dumbleg* memiliki kadar aktivitas air sebesar 0,93. Analisis kadar abu tertinggi pada perlakuan 0:100 sebesar 0,97% dan terendah pada perlakuan 100:0 sebesar 0,37%. Analisis kadar protein tertinggi pada perlakuan 0:100 sebesar 6,3% dan terendah pada perlakuan 100:0 sebesar 4,8%. Analisa organoleptik parameter aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan menunjukkan pengaruh nyata sedangkan parameter warna tidak menunjukkan pengaruh nyata.

Kata Kunci: Beras, *Dumbleg*, *Jenang*, *Kimpul*, Protein.

DIDIK DWI PRASETYO NIM 17.03.3.1.1.00041. The Formulation of Making Special Food *Dumbleg* from Nganjuk Regency with the Addition of *Kimpul* Flour (*Xanthosoma sagittifolium*). Under the guidance of **Dr. Ir. Raden Faridz, M. P** and **Iffan Maflahah, S.TP., M.Sc.**

ABSTRACT

Dumbleg is a type of *jenang* snack originating from the Gondang Nganjuk area made from rice flour, coconut milk and brown sugar with or without the addition of other ingredients. The *kimpul* tuber (*Xanthosoma sagittifolium*) is a type of tuber that has a similar appearance to cassava but is shorter in size. *Kimpul* flour is one of the processed commodities of *kimpul* tuber (*Xanthosoma sagittifolium*) which aims to increase the economic value and functional value as well as to extend the shelf life. This study aims to determine the effect of the percentage composition of rice flour and *kimpul* flour on the physical, chemical and organoleptic properties of the quality of protein content, ash content, organoleptic assessment and water content of *Dumbleg* products. This study used a completely randomized design (CRD) method with different treatment formulations of rice flour and *kimpul* flour with a sample code of 100:0; 80:20; 60:40; 40:60; 20:80; and 0:100. The test parameters used in this study include chemical testing including water content, water activity, ash content, protein content. Physical testing includes texture, color parameters, and finally organoleptic testing. The water content tester obtained the highest water content in the 100:0 treatment of 12.7% and the lowest in the 40:60 treatment of 9.3%. Analysis of water activity found *dumbleg* products have a water activity level of 0.93. Analysis of the highest ash content in the 0:100 treatment of 0.97% and the lowest in the 100:0 treatment of 0.37%. Analysis of the highest protein content in the 0:100 treatment of 6.3% and the lowest in the 100:0 treatment of 4.8%. Organoleptic analysis of aroma, texture, taste and overall parameters showed a significant effect while color parameters did not show a significant effect.

Keywords: Rice, *Dumbleg*, *Jenang*, *Kimpul*, Protein.