

ABSTRAK

Kebutuhan masyarakat yang besar terhadap tepung terigu memicu terjadinya impor dengan jumlah yang cukup besar. Salah satu cara untuk memecahkan masalah yang terjadi saat ini yaitu dengan cara mensubstitusi tepung terigu dengan tepung sukun yang dijadikan pancake. Pancake merupakan suatu makanan olahan yang banyak disukai konsumen karena rasanya yang enak disertai dengan tampilan yang menarik. Parameter tekstur yang diukur adalah hardness, adhesiveness, cohesiveness, chewiness, gumminess dan springiness dengan penggunaan tepung sukun (10, 20 dan 30%) dan Gum arab (1, 2 dan 3%) menggunakan Texture Analyzer TAXT-Plus diameter 0,1923 inch, kecepatan 2 mm/detik, dan kedalaman penetrasi 15 mm dengan menggunakan metode RAL (rancangan acak lengkap). Penggunaan tepung sukun dengan penambahan gum arab berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap springiness (0,020) dan tidak berpengaruh nyata ($P \geq 0,05$) terhadap hardness (0,120), adhesiveness (0,176), cohesiveness (0,176), gumminess (0,183) dan chewiness (0,300) pancake. Penambahan tepung sukun 30% dan gum arab 2% menghasilkan pancake yang baik dengan asumsi bahwa hardness, adhesiveness dan gumminess diharapkan rendah, sedangkan cohesiveness, springiness dan chewiness diharapkan tinggi. Kandungan protein (gluten) tidak dimiliki oleh tepung sukun, akan tetapi tepung sukun mempunyai daya hidrasi (daya serap air) sehingga adanya air yang terserap maka akan semakin lembut adonan yang dihasilkan.

Kata kunci: Tepung sukun, Gum arab, pancake, tekstur

ABSTRAK

Needs of the community against wheat flour imports triggered by a sizeable amount. One way to solve the current problem that happens is by substituting wheat flour is made with breadfruit flour pancakes. Pancake is a lot of processed foods are preferred by consumers because it tastes good accompanied with an attractive appearance. Texture parameters measured were hardness, adhesiveness, cohesiveness, chewiness, gumminess and springiness with the use of breadfruit flour (10, 20 and 30%) and gum arabic (1, 2 and 3%) using a Texture Analyzer taxt-Plus 0.1923 inch diameter, speed of 2 mm / sec, and the penetration depth of 15 mm by using CRD (completely randomized design). The use of breadfruit flour with the addition of gum arabic significantly ($P < 0.05$) to springiness (0.020) and not significant ($P > 0.05$) on hardness (0.120), adhesiveness (0.176), cohesiveness (0.176), gumminess (0.183) and chewiness (0.300) pancakes. The addition of 30% breadfruit flour and 2% gum arabic producing good pancakes assuming that hardness, adhesiveness and gumminess expected low, whereas cohesiveness, springiness and chewiness high expected. The content of protein (gluten) not owned by breadfruit flour, but have the power of breadfruit flour hydration (water absorption) so that the water will be absorbed by the soft dough produced.

Keywords: Breadfruit Flour, Gum Arabic, pancakes, texture