

**Mohammad Adiyafi Syarof** NPM. 17.03.3.1.1.00011. Perubahan Kualitas Biskuit Millet Selama Penyimpanan Sebagai Pengaruh Jenis Kemasan. Dibawah bimbingan **Cahyo Indarto, S.TP., M.P, Ph.D** dan **Dr. Ir. Abdul azis Jakfar, M.T**

---

## **ABSTRAK**

*Gandum pada mulanya tidak termasuk makanan yang dikonsumsi sebagai makanan pokok bagi masyarakat Indonesia. Tetapi, makanan olahan gandum semakin hari semakin tinggi tingkat konsumsinya. Penggunaan biji millet jenis foxtail dapat diterapkan sebagai bahan dasar pembuatan tepung alternatif dan non gluten. penelitian oleh Thathola (2011), membuat produk biskuit menggunakan bahan dasar tepung foxtail millet dan tepung terigu halus menunjukkan hasil indeks glikemik rendah, bergizi tinggi dan sifat sensorik yang dapat diterima. Selain itu, hasil penelitian Anju dan Sarita (2010), juga menunjukkan bahwa biskuit tepung terigu halus yang diganti dengan 45% tepung foxtail millet menyebabkan penurunan indeks glikemik yang signifikan bila dibandingkan dengan olahan biskuit yang terbuat dari 100% tepung terigu. Produk biskuit mempunyai syarat mutu dan telah ditetapkan didalam Standar Nasional Indonesia. Sehingga, mutu dari bahan yang digunakan atau perlakuan selama proses penyimpanan diperlukan menjaga kualitas produk pangan. Perlakuan yang akan diberikan yaitu mengemas biskuit millet dengan plastik polipropilena (PP) dan aluminium foil (AL7). Tujuan penelitian ini yaitu Mengetahui pengaruh jenis kemasan tersebut terhadap produk biskuit millet selama penyimpanan. Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 2 faktor yaitu jenis kemasan (PP vakum dan non-vakum, Aluminium foil 60 dan 80 micron) dan lama penyimpanan (hari ke-0, 7, 14, 21, 28 dan 35). Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh jenis kemasan plastik PP non vakum memiliki kandungan kadar air biskuit terendah sebesar 6,133% dan pada tesktur kekerasan maupun kerapuhan memiliki angka yang lebih rendah dibandingkan lainnya yang menandakan biskuit lebih renyah. Warna yang dihasilkan biskuit pada semua perlakuan cenderung meningkat baik dari nilai L, \*a dan \*b. Tingkat kesukaan panelis pada parameter penelitian biskuit millet dengan perlakuan yang berbeda adalah sama.*

**Kata kunci:** Biskuit millet, foxtail millet, jewawut, kemasan aluminium foil, kemasan PP

**Mohammad Adiyafi Syarof** NPM. 17.03.3.1.1.00011. Changes in Millet Biscuit Quality During Storage As The Effect of Packaging Type. Under the guidance of **Cahyo Indarto, S.TP., M.P, Ph.D** dan **Dr. Ir. Abdul azis Jakfar, M.T**

---

## **ABSTRACT**

*Wheat was originally not included in the food consumed as a staple food for the people of Indonesia. However, wheat processed foods are increasingly high in consumption levels. The use of foxtail millet seeds can be applied as a basic ingredient for making alternative and non-gluten flours. research by Thathola (2011), making biscuit products using foxtail millet flour and refined wheat flour showed low glycemic index results, high nutrition and acceptable sensory properties. In addition, the results of research by Anju and Sarita (2010), also showed that refined wheat flour biscuits replaced with 45% foxtail millet flour caused a significant reduction in the glycemic index when compared to processed biscuits made from 100% wheat flour. Biscuit products have quality requirements and have been defined in the Indonesian National Standard. Thus, the quality of the materials used or treatment during the storage process is necessary to maintain the quality of food products. The treatment that will be given is packing the millet biscuits with polypropylene (PP) plastic and aluminum foil (AL7). The purpose of this study was to determine the effect of this type of packaging on millet biscuit products during storage. The research design used a completely randomized design (CRD) using 2 factors, namely the type of packaging (vacuum PP and non-vacuum, 60 and 80 micron aluminum foil) and storage time (0, 7, 14, 21, 28 and 35 days). Based on the results of the study, it was found that the non-vacuum PP plastic packaging type had the lowest moisture content of biscuits at 6.133% and the hardness and friability textures had lower numbers than others, which indicated that the biscuits were crunchier. The color produced by biscuits in all treatments tends to increase both from the values of L, \*a and \*b. The panelists' preference level on the millet biscuit research parameters with different treatments was the same.*

*Keywords: Millet biscuit, foxtail millet, barley, aluminum foil packaging, PP packaging*