

Yohana Dwi Pramesti. NPM 200331100041. Perubahan Mutu Bubur Jagung (*Zea mays L.*) Dengan Penambahan Kacang Bambara (*Vigna Subterranea L. Verdc*) Dan Kacang Kedelai (*Glycine Max L. Merril*) Selama Penyimpanan Pada Berbagai Suhu. Di bawah Bimbingan **Dr. Banun Diyah Probowati, STP., M.Si** dan **Dr. Supriyanto, S.TP., M.P.**

ABSTRAK

Bubur jagung merupakan salah satu alternatif pengembangan produk dari jagung. Analisis terhadap perubahan mutu merupakan salah satu upaya untuk mengetahui mutu produk selama penyimpanan dengan menggunakan suhu berbeda yaitu suhu ruang, suhu dingin, suhu beku. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengevaluasi perubahan mutu bubur jagung dengan penambahan kacang bambara dan kacang kedelai. Penelitian ini menggunakan tiga perlakuan yaitu menggunakan tiga suhu berbeda antara lain suhu ruang 30°C, suhu dingin 3°C, suhu beku -18°C. Masing-masing sampel dengan ulangan sebanyak tiga kali. Penyimpanan bubur dilakukan selama 15 hari dan pengamatan dilakukan setiap hari untuk mengetahui perubahan parameter mutu bubur jagung dengan penambahan kacang bambara dan kacang kedelai. Pengujian yang dilakukan pada penelitian ini yaitu pengujian total padatan terlarut, susut bobot, kadar air, dan warna. Perubahan mutu bubur jagung dengan penambahan kacang bambara dan kacang kedelai dengan menggunakan suhu penyimpanan yang berbeda dapat diketahui perubahan mutu bubur yang sangat mencolok terjadi pada suhu penyimpanan bubur suhu ruang atau suhu 30°C, daripada suhu dingin atau suhu 3°C, dan suhu beku atau -18°C. Parameter mutu yang terlihat yaitu pada warna kecerahan. Penelitian yang akan datang perlu dilakukan pengujian uji sensoris untuk respon kesukaan pada penelis, pengujian mikrobiologi, dan penelitian untuk mengetahui umur simpan.

Kata kunci: bubur jagung, kacang bambara, parameter mutu, perubahan mutu.

Yohana Dwi Pramesti. NPM 200331100041. *The Quality Change of Corn Porridge (Zea Mays L.) With The Addition of Bambara Groundnut (Vigna subterranea L. Verdc) And Soybean (Glycine max L. Merril) During Storage at Various Temperatures.* Supervised by **Dr. Banun Diyah Probowati, STP., M.Si and Dr. Supriyanto, S.TP., M.P.**

ABSTRACT

Corn porridge is an alternative product developed from corn. The analysis of quality change is an effort to determine product quality during storage by using different temperatures. This research aimed to evaluate the quality change of corn porridge with the addition of bambara groundnut and soybean. This research used three different temperature treatments e.g. a room temperature (30°C), a cold temperature (3°C), and a freezing temperature (18°C). Each sample was replicated three times. The corn porridge was stored for 15 days and observations were made every day to determine changes in the quality parameters of corn porridge with the addition of Bambara groundnut and soybean. The tests carried out in this research were total dissolved solids, weight loss, water content, and color. The quality change of corn porridge with the addition of bambara groundnut and soybean using different storage temperatures can be seen that very striking changes in the quality of porridge occur at room temperature, rather than cold temperature, and freezing temperature. The quality parameter that can be seen is the color brightness. Future research needs to carry out sensory tests for the panelist's favorable response, microbiological testing, and research to determine shelf life.

Keywords: Bambara groundnut, corn porridge, quality parameters, quality change