

Effect Comparison of Talas Belitung Flour (*Xanthosoma sagittifolium*) With Low Protein Wheat Flour On The Quality of Lidah Kucing Cookies

Gulsyaniraz Qadhi Zakka

Abstract

*This study was conducted to find out the effect of comparison of taro belitung flour (*Xanthosoma sagittifolium*) with low protein wheat flour on the quality of lidah kucing cookies on physical, chemical and organoleptic quality. There is one variable with three repeats. The effect of comparison of taro flour with wheat flour is a free variable that has five levels (30:70; 35:65; 40:60; 45:55; 50:50). The variables measured in the study were physical quality (hardness texture test and fracturability texture test), chemical quality (moisture content, ash content, protein levels, fat content, kabohydrate by differences, coarse fiber levels), sensory quality (color, aroma, texture, and taste). The data analysis technique using variance analysis (ANOVA) was followed by Duncan's test with $\alpha = 0.05$ which showed a significant difference. The results showed that the comparison of taro flour and wheat flour had a real effect on $\alpha = 0.05$ to physical quality parameters (hardness test and fracturability test), organoleptic quality parameters (color hedonic test, aroma hedonic test, texture hedonic test, taste hedonic test, color hedonic quality test, texture hedonic quality test). The results showed that the interaction between taro flour formulation and wheat flour had no noticeable effect on $\alpha = 0.05$ on chemical quality parameters (water content, ash content, fat content, protein levels, coarse fiber levels, carbohydrate levels) and organoleptic quality parameters (aroma hedonic quality test and taste hedonic quality test). Based on the results of this study, the results selected are lidah kucing cookies with formulations of taro flour and wheat flour (40:60). Based on the results of this study it is also recommended to conduct further research on shelf life in order to know the time limit for the crispness of cookies that are expected to be lidah kucing cookies with formulations of taro flour and wheat flour can be commercialized.*

keyword: Lidah kucing cookies, taro flour, wheat flour

RINGKASAN

Kukis lidah kucing merupakan salah satu kue kering yang memiliki bentuk seperti lidah kucing (panjang dan tipis) dan memiliki rasa yang gurih. Bentuknya yang tipis dan ringan menjadikan kukis lidah kucing sangat cocok sebagai alternatif kudapan sehat. Pada umumnya, kukis ini dibuat dari tepung terigu sebagai bahan utamanya. Untuk mengurangi ketergantungan akan terigu, maka pada penelitian ini digunakan tepung talas sebagai sumber karbohidrat pada pembuatan kukis lidah kucing. Selain itu, tepung talas tidak memiliki kandungan gluten sehingga pembuatan kukis lidah kucing dengan bahan tepung talas juga diharapkan agar mengurangi konsumsi gluten yang berlebih yang dimana tidak semua orang dapat mencerna gluten dengan baik.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan Perbandingan terbaik pembuatan Kukis lidah kucing dari tepung talas dan tepung terigu, baik dari segi organoleptik, fisik, maupun kimia.

Penelitian ini menggunakan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan lima taraf yaitu (30:70), (35:65), (40:60), (45:55), dan (50:50) dan tiga kali ulangan, sehingga terdapat 15 sampel satuan cobaan pada penelitian. Mutu fisik Kukis lidah kucing yang diuji yaitu uji tekstur dan mutu kimia meliputi pengujian kadar air, protein, kadar abu, lemak, dan total serat. Mutu organoleptik Kukis lidah kucing yang diuji organoleptik yaitu uji hedonik dan uji mutu hedonik terhadap parameter warna, aroma, tekstur dan rasa.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung talas dan tepung terigu berpengaruh nyata pada $\alpha = 0,05$ terhadap parameter mutu fisik (uji *hardness* dan uji *fracturability*), parameter mutu organoleptik (uji hedonik warna, uji hedonik aroma, uji hedonik tekstur, uji hedonik rasa, uji mutu hedonik warna, uji mutu hedonik tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi antara Perbandingan tepung talas dan tepung terigu tidak berpengaruh nyata pada $\alpha = 0,05$ terhadap Parameter mutu kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar serat kasar, kadar karbohidrat) dan parameter mutu organoleptik (uji mutu hedonik aroma dan uji mutu hedonik rasa).

Berdasarkan hasil penelitian ini, hasil yang terpilih ialah kukis lidah kucing dengan Perbandingan tepung talas dan tepung terigu (40:60) dengan kriteria mutu fisik yaitu nilai uji fisik *hardness* 19,16 dan nilai uji fisik *fracturability* 6,53 mm. Berdasarkan hasil penelitian ini juga direkomendasikan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan agar dapat mengetahui batas waktu kerenyahan

kukis yang diharapkan kukis lidah kucing dengan Perbandingan tepung talas dan tepung terigu dapat dikomersialisasikan.