

**PENGARUH RASIO TAPIOKA DAN TEPUNG BERAS SERTA SUHU
PENGERINGAN BUNGA TELANG TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN
TINGKAT KESUKAAN “CENDOL”**



Dwi Nita Ambarningrum, 17031032

INTISARI

Cendol merupakan makanan khas Indonesia yang bahan dasarnya terbuat dari tepung beras. Cendol yang baik adalah cendol yang memiliki sifat tekstur kenyal, warna bening. Salah satu jenis bahan pengental atau pengental adalah tepung tapioka. Di dalam bunga telang terdapat kandungan antosianin yang dapat digunakan sebagai pewarna makanan yang kaya akan antioksidan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menghasilkan cendol berbahan dasar tepung tapioka dan tepung beras yang mempunyai sifat fisik, kimia yang memenuhi syarat dan disukai panelis. Selain itu juga bertujuan untuk mengetahui dan menentukan variasi substitusi tepung tapioka, tepung beras dan suhu pengeringan bunga telang terhadap sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan panelis.

Penelitian menggunakan rancangan acak lengkap dengan dua faktor yaitu rasio tapioka, tepung beras 25:75, 50:50, dan 75:25% dan variasi suhu pengeringan bunga telang 50, 60, dan 70°C. Bunga telang kering yang digunakan 5 g setiap sampel. Pengujian pada cendol yang dihasilkan terdiri atas: warna, sineresis. Pengujian tingkat kesukaan terdiri atas: warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan. Pengujian kimia terdiri atas: kadar air, kadar pati, dan aktivitas antioksidan. Data yang diperoleh diuji menggunakan *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) pada tingkat kepercayaan $\alpha = 5\%$ dan varian ANOVA.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa, rasio tapioka dan tepung beras serta suhu pengeringan bunga telang berpengaruh nyata terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan cendol. Cendol terbaik berdasarkan parameter tingkat kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan adalah cendol dengan rasio tepung tapioka, tepung beras 75:25 dan suhu pengeringan bunga telang 50°C. Cendol yang dihasilkan mempunyai sifat fisik warna dengan tingkat kecerahan $36,44 \pm 5,66$ dan sineresis $11,19 \pm 0,76$. Sifat kimia cendol yang dihasilkan memiliki kadar air 74,23%, kadar pati 24,29%, dan aktivitas antioksidan 3,52% RSA.

Kata Kunci : cendol, bunga telang, sifat fisik, kimia, kesukaan

THE EFFECT OF TAPIOCA AND RICE FLOUR RATIO AND DRYING TEMPERATURE OF TELANG FLOWER ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND LEVEL OF LIKENESSES TO “CENDOL”



Dwi Nita Ambarningrum, 17031032

ABSTRACT

Cendol is a typical Indonesian food whose basic ingredients are made from rice flour. Good cendol is cendol which has a chewy texture, clear color. One type of thickener or thickener is tapioca flour. The telang flower contains anthocyanins which can be used as food coloring which is rich in antioxidants. The purpose of this study was to produce cendol made from tapioca flour and rice flour which has physical, chemical properties that meet the requirements and are preferred by panelists. In addition, it also aims to determine and determine the variation of substitution of tapioca flour, rice flour and drying temperature of telang flower on the physical, chemical, and panelist preferences.

The study used a completely randomized design with two factors, namely the ratio of tapioca, rice flour 25:50, 50:50, and 75:25 % and variations in drying temperature of telang flower 50, 60, and 70°C. The dried pea flowers used were 5 g per sample. Tests on the resulting cendol consisted of: color, syneresis. Testing the level of preference consists of: color, aroma, taste, texture, and overall. Chemical testing consists of: water content, starch content, and antioxidant activity. The data obtained were tested using Duncan's Multiple Range Test (DMRT) at a confidence level of = 5% and variance ANOVA.

The results showed that the ratio of tapioca and rice flour and drying temperature of telang flower significantly affected the physical properties and level of preference of cendol. The best cendol based on the parameters of preference level of color, aroma, taste, texture, and overall is cendol with a ratio of tapioca flour, rice flour 75:25 and drying temperature of telang flower 50°C. The resulting cendol has color physical properties with a brightness level of 36.44 ± 5.66 and syneresis 11.19 ± 0.76 . The chemical properties of iced sweet dessert produced have a moisture content of 74,23%, starch content of 24,29%, and antioxidant activity of 3.52% RSA.

Keywords: cendol, telang flower, physical properties, chemistry, preference