

**PENGARUH SUBSTITUSI BUBUK KUNIR PUTIH (*Curcuma mangga* Val.)
DAN LAMA PEMANGGANGAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN
TINGKAT KESUKAAN KASTENGEL *MOCAF***

INTISARI

Produk ubi kayu berpotensi dikembangkan menjadi makanan pokok alternatif bebas gluten yaitu *mocaf*. Produk tersebut dapat digunakan untuk pembuatan kastengel yang bisa dimanfaatkan sebagai pangan fungsional yang kaya antioksidan dengan penambahan bubuk kunir putih. Tujuan penelitian ini adalah menghasilkan kastengel yang memiliki antioksidan tinggi dengan substitusi bubuk kunir putih dan lama pemanggangan.

Penelitian ini dilakukan dengan rancangan acak kelompok pola faktorial dengan menggunakan 2 faktor. Faktor yang digunakan ialah perbandingan *mocaf* :bubuk kunir putih dan variasi lama pemanggangan. Perlakuan yang ditetapkan adalah perbandingan *mocaf*:bubuk kunir putih (100:0; 95:5; 90:10; dan 85:15%) dan variasi lama pemanggangan 20 dan 30 menit. Analisis yang dilakukan ialah fisik, kima dan uji kesukaan. Data yang diperoleh diolah dengan menggunakan analisis statistik *Duncan's Multiples Range Test* (DMRT) pada tingkat kepercayaan α 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk kunir putih (*Curcuma mangga* Val.) dan lama pemanggangan mempengaruhi sifat fisik dan tingkat kesukaan kastengel yang dihasilkan. Kastengel yang disukai dihasilkan dari perlakuan perbandingan substitusi 90:10% dan lama pemanggangan 30 menit. Kastengel tersebut dihasilkan kadar air 7,98%, kadar abu 2,33%, protein 8,68%, lemak 32,74%, karbohidrat 49,48%, antioksidan 50,34%, dan fenol 20,99 mg GAE/g.

Kata kunci: *mocaf*, pangan fungsional, kastengel, kunir putih

**THE EFFECT OF SUBSTITUTION OF WHITE SAFFRON POWDER
(*Curcuma mangga* Val.) AND DURATION OF BAKING ON THE
PHYSICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF MOCAF
CASTENGEL**

ABSTRACT

Cassava products have the potential to be developed into a gluten-free alternative staple food, namely mocaf. This product can be used for the manufacture of castengel which can be used as a functional food rich in antioxidants with the addition of white saffron powder. The purpose of this research was to produce kastengel which has high antioxidant with the addition of white saffron powder and roasting time. This research was conducted with a factorial randomized block design using 2 factors. The factors used were the ratio of mocaf:white saffron powder and the variation of baking time. The treatments specified were the ratio of mocaf:white saffron powder (100:0; 95:5; 90:10; and 85:15%) and the variation of roasting time of 20 and 30 minutes. The analysis carried out was physical, chemical and preference test. The data obtained were processed using statistical analysis Duncan's Multiples Range Test (DMRT) at a confidence level of α 5%. The results showed that the addition of white saffron powder (*Curcuma mangga* Val.) and roasting time affected the physical properties and the level of preference for the resulting castengel. The castor is preferably produced by treating a substitution ratio of 90:10% and a baking time of 30 minutes. The katengel produced water content of 7.98%, ash content of 2.33%, protein 8.68%, fat 32.74%, carbohydrates 49.48%, antioxidants 50.34%, and phenol 20.99 mg GAE/g. .

Key words: mocaf, functional food, castengel, white saffron