

PENGARUH LAMA FERMENTASI DAN PENYANGRAIAN DALAM PEMBUATAN TEPUNG GARI TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN CUPCAKE

INTISARI

Tepung gari merupakan produk setengah jadi ubi kayu sehingga dapat meningkatkan manfaatnya khususnya untuk bahan *bakery*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi dan lama penyangraian dalam pembuatan tepung gari terhadap sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan *cupcake* yang dihasilkan.

Penelitian ini dibagi dalam dua tahap. Pertama, tahap pembuatan tepung gari dengan variasi lama fermentasi (1, dan 2 hari) dan lama penyangraian (15, 30, dan 45 menit). Kedua, pembuatan *cupcake* dengan tepung gari yang dihasilkan. *Cupcake* yang dihasilkan dianalisis tingkat pengembangan volume, tekstur dan tingkat kesukaan. *Cupcake* yang terbaik dianalisis komposisi kimianya. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) pola faktorial. Data yang diperoleh dianalisis secara statistik dengan analisis variansi dan apabila berpengaruh nyata dilanjutkan dengan Uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi lama penyangraian berpengaruh nyata terhadap tingkat pengembangan volume sedangkan lama fermentasi dan interaksi kedua faktor tidak berpengaruh nyata. Makin lama penyangraian, tingkat pengembangan volume semakin besar. Interaksi antara lama fermentasi dan lama penyangraian berpengaruh nyata terhadap tingkat kekerasan pada *cupcake* tepung gari. Semakin lama penyangraian dan semakin singkat lama fermentasi, tingkat kekerasan semakin rendah. *Cupcake* yang disukai oleh panelis adalah *cupcake* yang dibuat dengan lama fermentasi 1 hari dan variasi lama penyangraian 30 dan 45 menit. Komposisi kimia *cupcake* terpilih adalah kadar air 19,31%, kadar abu 3,05%, protein 4,43%, lemak 19,44 bk, dan karbohidrat 67,34 bk.

Kata kunci: Tepung gari, lama fermentasi, lama penyangraian, *cupcake*

EFFECT OF FERMENTATION AND ROASTING TIME IN THE GARI FLOUR PROCESSING ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES, AND PREFERENCE LEVEL OF CUPCAKE

ABSTRACT

Flour is a semi-finished product of cassava so it can increase its benefits, especially for bakery. This study aims to determine the effect of long fermentation and duration of roasting in the manufacture of powdery gari against physical properties, chemistry, and the level of favorite cupcake produced.

This research is divided into two stages. First, the stage of making of flour with variations of fermentation duration (1, and 2 days) and duration of roasting (15, 30, and 45 minutes). Second, making a cupcake with the resulting flour. The resulting cupcake analyzed the rate of development of volume, texture and level of preference. Cupcake is best analyzed for its chemical composition. The experimental design used was the Completely Randomized Block Design (RAKL) of the factorial pattern. The data obtained were statistically analyzed by variance analysis and if significantly influenced by Duncan's Multiple Range Test (DMRT).

The results showed that the variations of roasting time had a influential effect on the level of volume development while the fermentation time and the interaction of the two factors had no influential effect. The longer of roasting time, the higher the volume development level. The interaction between fermentation duration and duration of roasting had influential effect on hardness level on cupcake flour gari. The longer the roasting time and shorter of fermentation time, the lower of hardness level. Cupcake favored by panelists is cupcake made with 1 day fermentation, 30 and 45 minute roasting time. The chemical content of cupcake are 19.31% moisture content, ash content 3.05%, 4.43% protein, 19.44% db fat, and carbohydrate 67.34% db.

Keywords: Flour, long fermentation, long roasting, cupcake