

**PENGARUH VARIASI KETEBALAN DAN PENAMBAHAN WIJEN
TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN JENIS
GROWOL WIJEN (*Original dan Manis*)**

IWAN YANTO

14031022

INTISARI

Growol merupakan makanan fermentasi tradisional yang terbuat dari singkong dengan rasa asam. Bau, rasa, dan bentuk growol kurang disukai konsumen, maka dilakukan diversifikasi pangan menjadi growol wijen yang merupakan inovasi dari produk pangan onde-onde dengan variasi isi growol. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi ketebalan dan penambahan wijen terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan growol yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan bahan dasar growol original dan manis dengan variasi ketebalan (0,5 cm, 1 cm, 1,5 cm dan 2 cm) pada pembuatan growol wijen. Growol wijen yang dihasilkan dilakukan analisis tingkat kesukaan, warna, tekstur, kadar air dan uji proksimat growol wijen original dan manis yang terbaik. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor. Faktor pertama adalah variasi ketebalan growol yang digunakan yaitu 0,5cm, 1cm, 1,5cm dan 2cm. Faktor kedua adalah jenis growol yang digunakan yaitu growol original dan growol manis. Data yang diperoleh akan dihitung secara statistik dengan menggunakan SPSS dengan analisis Univariate dan uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT) untuk melihat perbedaan tiap-tiap perlakuan. Hasil analisa didapatkan growol wijen terbaik hasil uji tingkat kesukaan adalah growol wijen original 2cm dan growol wijen manis 1cm. Kandungan gizi dari growol wijen original 2cm memiliki kadar air 43,80%, kadar abu 0,24%, protein 0,85%, lemak 4,59%, karbohidrat 50,52%. Sedangkan untuk growol wijen manis 1cm memiliki kadar air 32,52%, kadar abu 2,3%, protein 6,79%, lemak 4,81%, karbohidrat 53,58%.

Kata kunci: growol, variasi ketebalan, jenis growol, growol wijen

**THE EFFECT OF THICKNESS VARIATION AND ADDITION OF
SESAME ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND
PREFERENCE LEVEL OF GROWOL SESAME (*original and sweet*)**

IWAN YANTO

14031022

ABSTRACT

Growol is a traditional fermented food made from cassava with an acidic taste. Smell, taste, and growol form are less preferred by consumers, so food diversification is made into sesame growol which is an innovation of onde-onde food products with variations in growol content. This study aims to determine the effect of variations in thickness and addition of sesame to the physical, chemical and preference level of growol produced. This study uses the original and sweet growol as raw material with variations in thickness (0.5 cm, 1 cm, 1.5 cm and 2 cm) in producing of sesame growol. The Sesame Growol that produced as analyzes the level of preference, color, texture, water content and the best proximate analysis of the original and sweet sesame growol. The experimental design used was Completely Randomized Design (RAL) with two factors. The first factor is the variation in growol thickness used, which is 0.5cm, 1cm, 1.5cm and 2cm. The second factor is the types of growol used, that are the original and sweet growol. The data obtained will be calculated statistically by using SPSS with Univariate analysis and Duncan's Multiple Range Test (DMRT) to see the differences in each treatment. The results of the analysis showed that the best sesame growol results from the level of preference was the original 2cm sesame growol and 1cm sweet sesame growol. The nutritional content of the original 2cm sesame growol has a water content of 43.80%, ash content 0.24%, protein 0.85%, fat 4.59%, carbohydrate 50.52%. Whereas for 1cm sweet sesame growol has a water content of 32.52%, ash content 2.3%, protein 6.79%, fat 4.81%, carbohydrate 53.58%.

Keywords: growol, thickness variation, growol type, growol sesame