

INTISARI

Ubi kayu merupakan komoditas tanaman pangan yang penting sebagai penghasil sumber bahan pangan karbohidrat dan bahan baku industri makanan, kimia dan pakan ternak. Pemanfaatan dalam penggunaan tepung growol yang merupakan panganan lokal yang terbuat dari singkong terutama diolah menjadi tepung growol yang dimaksudkan sebagai bahan tambahan atau substitusi tepung terigu dalam pembuatan *cheese stick* growol. *Cheese stick* merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, telur, garam, *baking powder*, keju dan minyak goreng yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah sehingga banyak disukai masyarakat yang memiliki kadar air mencapai 2,11-2,98%. Terdapatnya penambahan ekstrak seledri dan putih telur diharapkan dapat mempengaruhi sifat fisik, kimia serta meningkatkan kesukaan terhadap *cheese stick* growol.

Metode percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu ekstrak seledri dan putih telur. Dengan konsentrasi penambahan ekstrak seledri (0%, 1,5%, 3% dan 4,5%) serta putih telur dengan konsentrasi penambahan (7%, 11%, dan 15%). Percobaan diulang sebanyak 2 kali. Setiap data yang diperoleh dihitung dengan metode statistik menggunakan analisis *Univariate* dan apabila terdapat perbedaan nyata pada masing-masing perlakuan dilanjutkan dengan uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak seledri dan putih telur tidak mempengaruhi sifat fisik berupa tekstur *cheese stick* growol. Tetapi berpengaruh nyata terhadap warna *cheese stick* growol. Formulasi *cheese stick* growol terbaik berdasarkan uji kesukaan yaitu *cheese stick* dengan penambahan ekstrak seledri sebesar 4,5% dan putih telur 14,98% memiliki kadar air 2,55%; kadar abu 2,08%; kadar protein 6,67%; kadar lemak 0,41%; dan karbohidrat 88,29%.

Kata kunci: Tepung growol, *cheese stick*, ekstrak seledri, putih telur.

Effect Of Celery Extract and Egg Albumen Addition on Physical Properties, Preference Level of Growol *Cheese Stick* and Evaluate Their Chemical Properties

Abstract

Cassava is also an important food crop and raw materials for the food, chemical and animal feed industries. Growol flour which made from cassava can be used as an additive or substitute for flour in baking Growol cheese stick. *Cheese stick* is one of snacks or pastries, has flat-shaped, with ingredients of wheat flour, tapioca flour, egg, salt, baking powder, cheese and cooking oil. The stick then fries with a final result of water content around 2.11 – 2.98%. People like it since the snack is savoury and crispy. Addition of celery extract and Albumen off the egg is expected to increase the physical, chemical and preference for Growol cheese stick.

This research used Completely Randomized Design (Rancangan Acak Lengkap) with two factors: celery extract and Albumen of an egg. The concentration of addition of celery extract are 0,15,30 and 45 gram while the egg's addition is 7%, 11%, 15% egg's Albumen. The experiment then repeated twice. The result was analysed using Univariate analysis and followed by Duncan's Multiple Range Test (DMRT) if there was a significant difference in each treatment.

The results showed that the addition of two extracts above did not affect Growol *cheese stick* texture. However, it has a significant effect on cheese stick colour. Based on a test of cheeses stick preference, the best formula is the addition of 45gram of celery extract and four egg's Albumen. The stick from this formula has a moisture content of 2.55%, ash content of 2.08%, protein content of 667%, fat content of 0.41% and carbohydrates of 88.29%

Keywords: Growol flour, Cheese stick, celery extract, Albumen of the egg