

PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KUNIR PUTIH (*CURCUMA MANGGA VAL.*) DAN *BAKING POWDER* TERHADAP TINGKAT KESUKAAN, SIFAT FISIK DAN KIMIA *STICK MOCAF-TERIGU*

**AYU EKA LESTARI
NIM 17031080**

INTISARI

Stick mocaf-terigu merupakan produk pangan fungsional yang dapat dikembangkan untuk mendorong pengoptimalan bahan lokal dan diversifikasi camilan. Penambahan bubuk kunir putih yang kaya sumber antioksidan diyakini mampu meningkatkan nutrisi pada *stick mocaf-terigu* sehingga memiliki manfaat bagi kesehatan. *Baking powder* yang ditambahkan diharapkan mampu memperbaiki kualitas produk yang dihasilkan. Tujuan dari penelitian ini adalah dihasilkannya produk *stick mocaf-terigu* yang mempunyai aktivitas antioksidan dan disukai.

Penelitian ini diawali dengan orientasi sehingga diperoleh rasio mocaf:terigu terbaik 50:50. Berdasarkan rasio terbaik tersebut kemudian penelitian ini dilakukan dengan rancangan acak lengkap pola faktorial dengan menggunakan 2 faktor. Faktor yang digunakan meliputi dengan penambahan bubuk kunir putih yaitu 5, 10 dan 15 g dan *baking powder* 0,15, 0,30, dan 0,45 g. Analisis yang dilakukan adalah analisis fisik, kimia dan uji kesukaan. Data yang diperoleh kemudian diolah dengan menggunakan analisis statistik Duncan's Multiple Range Test (DMRT) pada tingkat kepercayaan α 5%

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk kunir putih dan *baking powder* mempengaruhi aktivitas antioksidan, sifat fisik dan kimia produk. Dari uji kesukaan yang telah dilakukan diketahui jika formula 5 (penambahan bubuk kunir putih 5 dan *baking powder* 0,30 g) merupakan produk terpilih. Kemudian produk terpilih tersebut dilakukan analisis fisik dan kimia. Penambahan bubuk kunir putih dan *baking powder* mampu meningkatkan tekstur dan nilai a^* dan b^* produk. *Stick mocaf-terigu* terpilih memiliki nilai gizi kadar air 3,19%, kadar abu 1,64%, kadar protein 6,30%, kadar lemak 30,62% kadar karbohidrat 58,25%, aktivitas antioksidan 29,80 %RSA, dan fenol 27,37 mg GAE/g. Kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan menunjukkan jika ada pengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan kesukaan pada produk *stick mocaf terigu* yang ditambah bubuk kunir dan *baking powder*.

Kata kunci: Pangan fungsional, *stick mocaf-terigu*, bubuk kunir putih, *baking powder*

THE EFFECT OF WHITE SAFFRON POWDER (*CURCUMA MANGGA VAL.*) AND *BAKING POWDER* ON THE PREFERENCE LEVEL, PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES OF *MOCAF-WHEATE FLOUR STICK*

**AYU EKA LESTARI
NIM. 17031080**

ABSTRACT

Flour mocaf stick is a functional food product that can be developed to encourage optimization of local ingredients and snack diversification. The addition of white saffron powder which is rich in antioxidants that can increase the nutrition in the flour-mocaf stick so that it has health benefits. Baking powder which is expected to be able to improve the quality of the product produced. The purpose of this research is to produce mocaf-wheat products that have antioxidant activity and observe.

This research begins with an orientation so that the best mocaf-flour ratio is 50:50. Based on the best ratio, the research was carried out with a completely randomized factorial pattern using 2 factors. The factors used included the addition of white saffron powder namely 5, 10 and 15g and baking powder 0.15, 0.30, and 0.45 g. The analysis carried out is physical analysis, chemical analysis and preference test. The data obtained were then processed using a statistical analysis of Duncan's Multiple Range Test (DMRT) at a confidence level of α 5%

The results showed that the addition of white saffron powder and baking powder affected the antioxidant activity, physical and chemical properties of the product. From the preference test, it is known that formula 5 (addition of 5 white saffron powder and 0.30g baking powder) is the product of choice. Then the selected products are subjected to physical and chemical analysis. The addition of white saffron powder and baking powder can improve the texture and the a* and b* value of the product. The selected mocaf-flour sticks have nutritional value of 3.19% moisture content, ash content 1.64%, protein content 6.30%, fat content 30.62% carbohydrate content 58.25%, antioxidant activity 29.80% RSA, and phenol 27.37 mg GAE. The conclusion from the research has shown that if there is a significant effect on the physical, chemical and liking properties of the flour mocaf stick product added with saffron powder and baking powder.

Keywords: functional food, *mocaf:wheat flour stick*, white saffron powder, *baking powder*