

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KUNIR PUTIH (*Curcuma mangga*
Val.) DAN *BAKING POWDER* TERHADAP KADAR TANIN, FLAVONOID
DAN SERAT STIK MOCAF-TERIGU**

INTISARI

Stik mocaf-terigu merupakan camilan fungsional yang dalam proses pembuatannya menggunakan bahan dasar tepung terigu yang disubstitusi dengan tepung mocaf. Pangan fungsional merupakan produk pangan yang memiliki efek fisiologis yang baik untuk kesehatan. Efek fisiologis tersebut diperoleh dengan mengurangi jumlah gluten dan menambah sumber antioksidan dalam pangan. Sumber antioksidan dalam pangan diperoleh dari penambahan bubuk kunir putih. Tujuan dari penelitian ini adalah dihasilkannya produk stik mocaf-terigu yang mengandung tanin, flavonoid, dan serat kasar.

Penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa pembuatan stik dengan rasio terbaik adalah 50:50 untuk substitusi terigu dan mocaf. Berdasarkan rasio terbaik tersebut kemudian penelitian ini dilakukan dengan Rancangan Acak Lengkap pola faktorial dengan menggunakan dua faktor. Faktor yang digunakan meliputi 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 tanin, flavonoid dan serat kasar. Data yang diperoleh dihitung secara statistik menggunakan ANOVA, apabila terdapat perbedaan yang nyata antar perlakuan maka dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk kunir putih yang semakin banyak mampu meningkatkan kandungan tanin, flavonoid dan kadar serat produk stik mocaf-terigu. Stik mocaf-terigu dengan penambahan 15 g bubuk kunir putih dan *baking powder* sebanyak 0,45 g merupakan produk terbaik dengan kandungan tanin 0,0795 %, flavonoid 0,0385 % dan serat kasar 10,15 %. Kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan menunjukkan ada pengaruh nyata terhadap kadar tanin, flavonoid dan serat kasar pada produk stik mocaf-terigu yang ditambah bubuk kunir dan *baking powder*.

Kata kunci: Stik, mocaf, bubuk kunir putih, *baking powder*

**THE EFFECT OF WHITE TURMERIC (*Curcuma mangga* Val.) POWDER
AND BAKING POWDER ADDITION ON THE TANIN, FLAVONOID
AND FIBER CONTENTS OF MOCAF-WHEAT STICK**

ABSTRACT

Mocaf-flour sticks are functional snacks which in the manufacturing process use wheat flour which is substituted with mocaf flour. Functional food is a food product that has a good physiological effect on health. These physiological effects are obtained by reducing the amount of gluten and increasing sources of antioxidants in food. Sources of antioxidants in food are obtained from the addition of white turmeric powder. The purpose of this research is to produce mocaf-wheat stick products which contain tannins, flavonoids, and crude fiber.

Preliminary research shows that the making of sticks with the best ratio is 50:50 for the substitution of flour and mocaf. Based on the best ratio, this research was conducted using a completely randomized design with a factorial pattern using two factors. Factors used include the addition of white turmeric powder, namely 5, 10 and 15 g and baking powder 0.15, 0.30, and 0.45 g. The analysis carried out is the analysis of tannins, flavonoids and crude fiber. The data obtained were calculated statistically using ANOVA, if there was a significant difference between treatments, it was continued with Duncan's Multiple Range Test (DMRT).

The results showed that the addition of more white turmeric powder was able to increase the content of tannins, flavonoids and fiber content of mocaf-wheat stick products. Mocaf-flour sticks with the addition of 15 g of white turmeric powder and 0.45 g of baking powder are the best products with 0.0795 % tannins, 0.0385 % flavonoids and 10.15 % crude fiber. The conclusion of the research that has been done shows that there is a significant effect on the levels of tannins, flavonoids, and crude fiber in mocaf-wheat stick products which are added with turmeric powder and baking powder.

Keywords: Stick, mocaf, white turmeric powder, baking powder