

PENGARUH UMUR DAN BAGIAN REBUNG TERHADAP WARNA DAN SIFAT KIMIA TEPUNG

MARIA YULIANTI

14032080

INTISARI

Rebung adalah tunas muda yang tumbuh dari akar bambu. Selain digunakan sebagai isi lumpia, rebung juga sering digunakan sebagai bahan sayur untuk masakan khas Jawa Tengah. Diketahui rebung memiliki kandungan serat yang berpotensi untuk menyembuhkan berbagai penyakit, terutama membantu menurunkan berat badan dan kolesterol. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan pilihan terbaik dari berbagai variasi tepung rebung. Penelitian ini dilakukan pada rebung jenis betung. Cara pembuatan tepung rebung adalah pengupasan, pencucian, pemotongan, blansing dengan suhu 90⁰C dan waktu 10 menit, perajangan ± 2 mm, pengeringan dengan suhu 60⁰C dan waktu 15 jam, penggilingan, dan pengayakan halus. Faktor penelitian yang digunakan adalah variasi umur tepung rebung (1.2. dan 3 minggu) dan bagian tepung rebung (ujung dan pangkal). Parameter yang diamati adalah warna, kadar air, serat kasar, pati dan gula total. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap pola faktorial. Data yang diperoleh dihitung secara statistik dengan analisis *univariate* dan apabila terdapat pengaruh yang nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test*. Hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa variasi umur dan bagian rebung mempengaruhi warna dan sifat kimia tepung rebung. Pembuatan tepung rebung terbaik dengan umur 3 minggu pada bagian pangkal dengan intensitas warna merah sebesar 3,0 dan intensitas warna kuning sebesar 10,2, kadar air sebesar 16,56% b/b, serat kasar sebesar 20,33% bk, pati sebesar 14,57% bk, dan gula total sebesar 1,20% bk.

Kata Kunci:Rebung, blansing, variasi rebung, spektrofotometer UV-Vis

EFFECT OF AGE GROW AND PART OF BAMBOO SHOOTS ON COLOUR AND CHEMICAL PROPERTIES OF THE FLOUR

MARIA YULIANTI

14032080

ABSTRACT

Bamboo shoots are the young shoots that grow from the roots of bamboo. Beside being used as the contents of spring rools, bamboo shoots are also frequently used a vegetable for the Central Javanese cuisine. Bamboo shoots known to have fiber which has the potential to cure various diseases, particularly lose weight and cholesterol. The aim of this research was to determine the best choice of various bamboo shoots flour. This study used bamboo shoots spesies *Dendrocalamus asper*. The method making of bamboo shoots flour as peeling, cleaning, cutting, blanching with a temperature of 90⁰C and a time of 10 minute, chopping, drying with a temperature 60⁰ C and a time of 15 hours, milling and sieving granul. Factor study used in variation age bamboo shoots (1,2 and 3 weeks) and flour parts of bamboo shoots (tip and base). Parameters obtained were calculated statistically with univariate analysis and if there was a significant difference between teatments followed by Duncan's Multiple Range Test. The results of this study indicate that variation and parts affect colour and chemical properties bamboo shoots flour. Making the best bamboo shoots flour with age 3 weeks at the base wich has intensity red colour 3,0 and intensity yellow colour 10,2, moisture content of 16,56% b/b, crude fiber of 20,33% bk, starch of 14,57% bk, and total sugar of 1,20% bk.

Keywords: bamboo shoots, blanching, variation bamboo shoots, spectrophotometry UV-Vis