

# **PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN KACANG HIJAU DAN TEPUNG GROWOL TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN BAKPIA**

## **INTISARI**

Growol merupakan makanan yang dihasilkan dari fermentasi tradisional ubi kayu. Produksi growol di Kulonprogo Yogyakarta cukup melimpah. Pemanfaatan growol untuk dijadikan tepung growol dimaksudkan untuk meningkatkan pemanfaatan komoditas lokal, selain itu tepung growol memiliki kemiripan sifat dengan tepung terigu, sehingga potensial menjadi bahan substitusi tepung terigu. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi yang baik dari substitusi tepung terigu dengan kacang hijau dan tepung growol dalam pembuatan bakpia.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial dengan 2 faktor yaitu konsentrasi tepung terigu dan tepung growol (100% : 0%, 75% : 25%, 50% : 50%, 25% : 75%) dan jenis tepung growol dengan atau tanpa penambahan tepung kacang hijau 30% pada kulit bakpia. Percobaan diulang sebanyak 2 kali. Setiap data yang diperoleh dihitung dengan metode statistik *Univariat*, apabila ada perbedaan nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan uji beda nyata *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) pada tingkat kepercayaan  $\alpha$  5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung terigu dengan kacang hijau dan tepung growol berpengaruh nyata terhadap warna, tekstur dan tingkat kesukaan pada atribut mutu warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan. Hasil yang diperoleh dalam penelitian ini yaitu produk bakpia dengan substitusi tepung terigu dan kacang hijau pada tepung growol yang memiliki kadar air 28,20%, kadar abu 0,43%, kadar protein 3,67%, kadar lemak 3,79%, kadar karbohidrat 63,91%, tekstur 794,25 g dan warna bakpia kuning kecoklatan. Bakpia dengan substitusi tepung terigu dan tepung growol (50% : 50%) dengan penambahan 30% tepung kacang hijau pada tepung growol memiliki kualitas paling baik ditinjau dari sifat fisik, kimia dan paling disukai karena memiliki rasa, warna, tekstur dan aroma yang baik.

**Kata kunci: bakpia, fisik, growol, kesukaan, tepung terigu**

## **THE EFFECT OF SUBSTITUTION OF WHEAT FLOUR WITH MUNG BEANS AND GROWOL FLOUR ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF BAKPIA**

### **ABSTRACT**

Growol is a food produced from the traditional fermentation of cassava. The production of growol in Kulonprogo Yogyakarta is quite abundant. The use of growol to be used as growol flour is intended to increase the utilization of local commodities, besides the growol flour has similarity with wheat flour so it is potential for wheat flour substitutes. The purpose of this research is to know the good formulation of substitution of wheat flour with mung beans and growol flour in bakpia.

The experimental design used was Completely Randomized Design (CRD) of factorial pattern with 2 factors, ie concentration of wheat flour and growol flour (100% : 0%, 75% : 25%, 50% : 50%, 25% : 75%) and type of growol flour with and without addition of mung bean flour on bakpia skin. The experiment was repeated 2 times. Each data obtained was calculated by Univariate Statistic Method, if there are significant differences among treatment then continued by real difference test Duncan's Multiple Range Test (DMRT) confidence level at  $\alpha$  5%.

The results showed that the substitution of wheat flour with mung beans and growol flour had significant effect on color, texture and favorite level on color, aroma, texture, taste and overall attribute. The results obtained in this study are bakpia products with wheat flour substitution and mung beans on growol flour which has water content of 28.20%, ash content 0.43%, protein content 3,67%, fat content 3,79%, carbohydrate 63,91%, and texture 794,25 g, with bakpia brownish-yellow color. Bakpia skin with wheat flour substitution and growol flour (50%: 50%) with the addition of 30% green pea flour has the best quality in terms of physical, chemical, and most favored properties because it has good taste, color, texture and odor.

**Keywords: bakpia, favorite, growol, physical, wheat flour**