

**PENGARUH KONSENTRASI DAN JENIS TEPUNG KACANG-KACANGAN
TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN TIWUL
INSTAN**

Natanael Fernando

INTISARI

Sebagian besar masyarakat Indonesia memenuhi kebutuhan pangan sebagai sumber karbohidrat berupa beras. Kebutuhan beras akan terus meningkat sesuai dengan pertambahan jumlah penduduk. Pemberdayaan tiwul merupakan salah satu solusi untuk mengatasi masalah pangan yang ada di Indonesia. Oleh karena itu, perlu adanya pembuatan produk tiwul instan sehingga masyarakat lebih praktis dalam menyajikan tiwul. Tujuan dari penelitian ini yaitu menghasilkan tiwul instan yang memiliki kandungan protein yang tinggi dengan penambahan kacang-kacangan.

Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) factorial. Faktor pertama variasi jenis kacang yaitu kacang merah, kacang tolo, kacang koro benguk. Faktor kedua yaitu jumlah substitusi tepung kacang-kacangan terdiri atas dua taraf yaitu 15% dan 30%. Analisa yang dilakukan yaitu warna, tekstur, tingkat kesukaan dan uji proksimat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tiwul instan yang paling disukai panelis yaitu tiwul dengan penambahan kacang merah 15%. Dengan karakteristik kimia sebagai berikut protein 6,35% bk, air 8,68% wb, abu 1,96%, lemak 0,16%, dan karbohidrat 82,85%. Secara karakteristik fisik nilai warna merah adalah 1,08-2,78, nilai warna kuning 2,08-2,93, nilai warna biru 0-2,68, nilai tekstur kering 14,99-44,16, dan nilai tekstur basah 0,28-1,58.

Kata Kunci : tepung gaplek, tiwul, tiwul instan, kacang-kacangan, dan protein.

***EFFECT OF CONCENTRATION AND TYPES OF BEANS FLOUR
ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND THE PREFERENCE
LEVEL OF INSTAN TIWUL***

Abstract

Most of Indonesian people fulfill food needs as a source of carbohydrates in the growth. Tiwul empowerment is one of the solutions to overcome food problems in Indonesia. Because of that, It is necessary to make instant tiwul products so that people are more practical in serving tiwul. The purpose of this study is to produce instant tiwul which has a high protein content with the addition of beans.

The study used Factorial Completely Randomized Design. The first factor is the variety of beans such as red beans, tolo beans, koro benguk beans. The second factor is the number of substitutes for legume flour consisting two levels namely 15% and 30%. The analysis carried out were colour, texture, level of preference and proximate analysis.

The result of the study showed that the instant tiwul was the most preferred by the panelists namely tiwul with the addition of red bean 15%. With chemical substances as follow protein 6,35% bk, water 8,68% wb, ash 1,96%, 0,16% fat, and carbohydrates 82,85% in physical characteristics the value of red is 1,08 – 2,78 the value of yellow is 2,08 – 2,93 the value of blue is 0 – 2,68, dry texture values 14,99 – 44,16 and wet texture values 0,28 – 1,58.

Key word : cassava flour, tiwul, instant tiwul, beans and protein.