

ABSTRAK

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) TERHADAP KARAKTERISTIK SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK MAKRON

Nurul Ummu Habibah, Nurjanna Albaar¹ dan Hamidin Rasulu²

¹Alumni Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian,
Universitas Khairun

²Staf Pengajar Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas
Pertanian, Universitas Khairun

Jl. Pertamina, Kel. Gambesi, Kecamatan Kota Ternate Selatan Kode Pos 97718

Email: habibahnurul316@gmail.com

ABSTRAK

Biji nangka mengandung karbohidrat yang cukup tinggi sehingga potensial diolah menjadi produk pangan seperti makron kenari. Makron kenari merupakan makanan khas Kota Ternate yang biasanya dibuat dengan menggunakan bahan dasar tepung terigu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rasio terbaik substitusi tepung biji nangka terhadap pembuatan makron kenari, serta mengetahui pengaruh substitusi tepung biji nangka terhadap karakteristik sifat fisikokimia dan organoleptik makron kenari. Metode penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari lima perlakuan dengan tiga kali ulangan sehingga memperoleh $5 \times 3 = 15$ unit percobaan. Penelitian ini terdiri dari lima perlakuan yaitu, formulasi 0% tepung biji nangka dan 100% tepung terigu (P0/kontrol), formulasi 25% tepung biji nangka dan 75% tepung terigu (P1), formulasi 50% tepung biji nangka dan 50% tepung terigu (P2), formulasi 75% tepung biji nangka dan 25% tepung terigu (P3) dan formulasi 100% tepung biji nangka dan 0% tepung terigu (P4). Parameter yang diamati yaitu sifat fisikokimia meliputi, kekerasan, warna, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar, kadar abu, dan kadar air, sedangkan sifat organoleptik meliputi, aroma, rasa, warna dan tekstur. Formulasi 25% tepung biji nangka dan 75% tepung terigu menghasilkan perlakuan terbaik pada perlakuan P1 dengan kadar protein 18,313%, kadar lemak 11,846%, kadar karbohidrat 63,693%, kadar abu 0,916, kadar air 3,5%. sedangkan untuk organoleptik aroma 4,109%, rasa 3,299%, warna 4,144% dan tekstur 4,05.

Kata Kunci : Makron Kenari Biji Nangka, Sifat Fisikokimia dan Organoleptik

ABSTRACT

THE EFFECT OF SUBSTITUTION OF JACKFRUIT SEED FLOUR (*Artocarpusheterophyllus*) ON THE PHYSICOCHEMICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF MACRONS

ABSTRACT

Jackfruit seeds contain carbohydrates that are high enough so that it has the potential to be processed into food products such as walnut macron. Walnut macron is a typical food of the city of Ternate which is usually made using basic ingredients wheat flour. This study aims to determine the best ratio of jackfruit seed flour substitution to walnut macron manufacture, and to determine the effect jackfruit seed flour substitution on the physicochemical and organoleptic characteristics of walnut macron. The research method used a full randomized design (RAL) consisting of five treatments and three replications in order to obtain $5 \times 3 = 15$ experimental units. This research consisted of five treatments, namely the formulation of 0% jackfruit seed flour and 100% wheat flour (P0/control), 25% jackfruit seed flour formulation and 75% wheat flour (P1), 50% jackfruit seed flour formulation and 50% wheat flour (P2), the formulation of 75% jackfruit seed flour and 25% wheat flour (P3) and the formulation of 100% jackfruit seed flour and 0% wheat flour (P4). The parameters observed were physicochemical properties including hardness, color, protein content, fat content, carbohydrate content, ash content, and moisture content, while organoleptic properties included aroma, taste, color and texture. Formulation of 25% jackfruit seed flour and 75% wheat flour produced the best treatment in the best treatment in the P1 treatment with 18,313% protein content, 11,486% fat content, 63,693% carbohydrate content, 0,916% ash content, 3,5% moisture content, while for organoleptics aroma 4,109%, taste 3,299%, color 4,144% and texture 4,05%.

Keywords: *Jackfruit Seed Walnut Macron, Chemical Properties, and Organoleptic properties*

RIWAYAT PENDIDIKAN



Penulis bernama lengkap Nurul Ummu Habibah, penulis dilahirkan di Payahe 10 Juli 1998 dari pasangan bapak Kasipur dan ibu Ummi Kulsum. Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara. Pendidikan formal penulis dimulai pada tahun 2008 di SDN 4 Tayawi dan lulus pada tahun 2010, pada tahun yang sama penulis diterima di SMP N 13 TIKEP dan lulus pada tahun 2013, pada tahun 2013 penulis melanjutkan pendidikan di SMA N 3 Kota Ternate dan lulus pada tahun 2016. Pada tahun 2016 penulis diterima sebagai mahasiswa jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun Ternate melalui jalur SNMPTN. Pada tahun 2019 penulis melaksanakan (PKL) di Qonita Production di Ternate. Pada tahun 2019 penulis melaksanakan KUBERMAS (Kuliah Bersama Masyarakat) di Kelurahan Kayu Merah, Kecamatan Ternate Selatan, Maluku Utara. Tahun 2020 penulis melakukan Penelitian dengan judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Makron”**. Hasilnya dituangkan dalam tulisan ini sebagai salah satu persyaratan guna memperoleh gelar sarjana Teknologi Pertanian Universitas Khairun Ternate.