

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PORANG
(*Amorphophallus muelleri*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK,
ANALISIS PROKSIMAT, DAN TINGKAT PENERIMAAN
ORGANOLEPTIK BOLU KOJO PREBIOTIK**

***THE EFFECT OF THE ADDITION OF KONJAC FLOUR
(*Amorphophallus muelleri*) ON PHYSICAL CHARACTERISTICS,
PROXIMATE ANALYSIS, AND ORGANOLEPTIC ACCEPTANCE
LEVEL OF PREBIOTIC KOJO CAKE***



**TUGAS AKHIR S1
OLEH**

**Stefani Vascalita Berlianti
19.I2.0026**

**KONSENTRASI *NUTRITION AND CULINARY TECHNOLOGY*
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN FAKULTAS
TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2023

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PORANG
(*Amorphophallus muelleri*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK,
ANALISIS PROKSIMAT, DAN TINGKAT PENERIMAAN
ORGANOLEPTIK BOLU KOJO PREBIOTIK**

***THE EFFECT OF THE ADDITION OF KONJAC FLOUR
(*Amorphophallus muelleri*) ON PHYSICAL CHARACTERISTICS,
PROXIMATE ANALYSIS, AND ORGANOLEPTIC ACCEPTANCE
LEVEL OF PREBIOTIC KOJO CAKE***

TUGAS AKHIR S1

Diajukan untuk
memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

OLEH
Stefani Vascalita Berlianti
19.I2.0026

**KONSENTRASI *NUTRITION AND CULINARY TECHNOLOGY*
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN FAKULTAS
TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2023

RINGKASAN

Salah satu tanaman yang belakangan ini menjadi *trend center* di bidang pertanian adalah porang. Ekspor porang pada tahun 2019 sampai tahun 2021 mengalami kenaikan sebanyak 160%. umbi porang juga dapat diolah menjadi tepung dimana tepung porang mengandung glukomanan yang tinggi, rendah lemak, namun tinggi serat serta dapat dijadikan sebagai sumber pangan prebiotik. Salah satu kue tradisional khas kota Palembang yang bertekstur lembut dan memiliki rasa manis adalah bolu kojo. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung porang dan konsentrasi tepung porang terhadap tekstur, warna, viskositas, kadar air, kandungan protein, lemak, serat kasar, dan tingkat penerimaan konsumen pada bolu kojo. Penelitian ini dimulai dari pembuatan bolu kojo prebiotik dengan penambahan tepung porang (konsentrasi tepung porang sebesar 0%; 0,25%; 0,5%; dan 0,75%) yang kemudian diuji secara fisik, proksimat, dan tingkat penerimaan organoleptik. Hasil pengujian yang diperoleh kemudian dilakukan analisa statistik dengan SPSS meliputi uji normalitas, uji homogenitas, dilanjutkan dengan uji parametrik menggunakan *oneway* ANOVA dan *Duncan* jika terdapat perbedaan nyata. Kemudian untuk pengolahan data organoleptik dilakukan dengan menggunakan uji *Kruskal Wallis* dan jika terdapat beda nyata dilanjutkan dengan *Mann Whitney*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung porang dapat meningkatkan nilai *hardness*, *cohesiveness*, *springiness*, *gumminess*, viskositas adonan, kadar air, dan kadar serat kasar. Namun menurunkan warna, protein, dan lemak. Hal tersebut disebabkan oleh warna daun suji dan daun pandan, kandungan glukomanan yang mampu mengikat air, serta proses pemanggangan. Bolu kojo prebiotik 0,5% tepung porang adalah bolu kojo yang paling disukai oleh panelis karena memiliki warna, rasa, dan tekstur yang mirip dengan bolu kojo kontrol.

SUMMARY

One of the plants that has recently become a trend center in the agricultural sector is porang. Porang exports from 2019 to 2021 increased by 160%. Porang tubers can also be processed into flour where porang flour contains high glucomannan, is low in fat, but high in fiber and can be used as a prebiotic food source. One of the traditional cakes typical of the city of Palembang which has a soft texture and sweet taste is bolu kojo. The purpose of this study was to determine the effect of the addition of konjac flour and the concentration of konjac flour on texture, color, viscosity, water content, protein content, fat, crude fiber, and the level of consumer acceptance of bolu kojo. This research starts from making kojo cake prebiotic with the addition of konjac flour (konjac flour concentration of 0%; 0.25%; 0.5%; and 0.75%). The test results obtained were then subjected to statistical analysis with SPSS including normality test, homogeneity test, followed by parametric test using one way ANOVA and Duncan if there were significant differences. Then for organoleptic data processing is done using the Kruskal Wallis test and if there is a significant difference, it is continued with Mann Whitney. The results showed that the addition of konjac flour increased the hardness, cohesiveness, springiness, gumminess, dough viscosity, water content, and crude fiber content. But lower the color, protein, and fat. This is caused by the dark color of konjac flour, the content of glucomannan which is able to bind water, and the roasting process. Prebiotic kojo cake 0.5% konjac flour was the most preferred kojo cake by the panelists because it had a similar color, taste and texture to the control kojo cake.