

Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung

Title	Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung
Author Order	4 of 4
Accreditation	
Abstract	<p>Bahan pangan organik memiliki kandungan gizi dan komponen fungsional yang lebih tinggi dibanding non-organik serta tidak mengandung residu kimia dan logam berat. Kacang merah dan kedelai merupakan sumber protein nabati yang kaya serat pangan dan senyawa fungsional serta memiliki Indeks Glikemik rendah. Pati jagung berperan dalam memperbaiki sifat tekstural dan reologi produk pangan. Penelitian ini ditujukan untuk : 1) mengkaji karakteristik tepung komposit organik berbasis kacang merah, kedelai, dan jagung sebagai bahan substitusi terigu dalam pembuatan cake; 2) mengkaji sifat fisikokimia dan sensori cake yang dihasilkan. Rasio tepung komposit organik kacang merah : kedelai : jagung yaitu 65% : 25% : 10%. Proporsi tepung komposit organik sebagai substitusi terigu yaitu 0-100%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa : 1) Tepung komposit organik memiliki kadar protein, lemak, dan serat pangan yang lebih tinggi dibanding terigu, sedangkan kadar karbohidrat dan patinya lebih rendah. Komposisi tersebut menyebabkan kemampuannya mengikat air yang tinggi pada suhu ruang dibanding terigu; sedangkan terigu memiliki kemampuan gelatinisasi (yang dilihat dari profil pasta dan viskositas) yang lebih baik; 2) Semakin tinggi proporsi substitusi terigu pada pembuatan cake menyebabkan peningkatan kadar air, abu, protein, dan serat pangan; sedangkan kadar karbohidratnya menurun. Secara sensori, terjadi penurunan pada tingkat kelembutan, kesukaan terhadap aroma, rasa, penerimaan secara keseluruhan; serta peningkatan pada intensitas warna. Substitusi terigu tidak berpengaruh besar pada sifat tekstural cake (kekerasan, elastisitas, dan daya kohesif); 3) Substitusi terigu dengan tepung komposit organik berbasis kacang-kacangan seperti kacang merah dan kedelai dapat dilakukan untuk memperbaiki nilai gizi cake terutama protein hingga taraf 50%, dan untuk meningkatkan penerimaan konsumen, produk cake dapat dikembangkan menjadi muffin.</p>
Publisher Name	Indonesian Food Technologists
Publish Date	2014-08-26
Publish Year	2014
Doi	
Citation	
Source	Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan
Source Issue	Vol 3, No 2 (2014): Mei 2014
Source Page	
Url	http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/71/41
Author	FRISKA CITRA AGUSTIA, M.Sc.