

TIYA NURJANNAH (16S10206)

PENGARUH VARIASI PERLAKUAN DAN UMUR SIMPAN TERHADAP DAYA TERIMA BINGKA TALAS KIMPUL (*Xanthosoma sagittifolium*)

Skripsi Program Studi Gizi 2020

(xv + 37 Halaman + 24 Lampiran)

Bingka merupakan kue khas Banjar Kalimantan Selatan yang memiliki rasa manis, dan bertekstur lembut. Pembuatan kue bingka saat ini dimodifikasi dengan penambahan bahan-bahan seperti tapai, kentang, nangka, dan kelapa tetapi tetap menggunakan tepung terigu sebagai bahan utamanya. Hal ini mendorong upaya pengembangan camilan yang bisa dimodifikasi menjadi camilan sehat, salah satunya yaitu bingka dengan penambahan tepung talas kimpul yang tinggi akan serat sehingga bisa dikonsumsi penderita diabetes. Bingka yang dibuat dengan cara dikukus menyebabkan umur simpannya menjadi sangat pendek. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi perlakuan dan umur simpan terhadap daya terima bingka talas kimpul. Pada penelitian eksperimental ini, peneliti melakukan manipulasi atau pengendalian terhadap sedikitnya satu variabel independen. Berdasarkan analisis deskriptif terhadap umur simpan dan daya terima, umur simpan produk pangan dapat diperkirakan melalui evaluasi perubahan mutunya selama penyimpanan. Pada beberapa macam produk pangan, penurunan penerimaan secara sensori dapat mendahului umur simpan yang telah ditetapkan secara kimia dan mikrobiologi. Dapat disimpulkan bahwa bingka dengan berbagai perlakuan memiliki umur simpan yang sama yaitu kurang dari 1 hari. Hasil uji daya terima bingka menunjukkan bahwa bingka P1 lebih banyak disukai dengan skor rata-rata tertinggi untuk aroma, tekstur, dan rasa secara berturut-turut sebesar 3,43, 3,43, dan 3,33.

Kata kunci Daya terima, Umur simpan, Bingka, Talas Kimpul

ABSTRACT

TIYA NURJANNAH (16S10206)

EFFECTS OF TREATMENT VARIATIONS AND SHELF LIFE ON ACCEPTABILITY OF BINGKA MADE FROM ARROWLEAF ELEPHANT EAR (XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM)

Undergraduate Thesis of Nutrition Study Program, 2020

(xv + 32 pages + 24appendices)

Bingka is a typical cake of Banjar South Kalimantan that has a sweet taste, and soft texture. The making of bingka cake is currently modified with the addition of ingredients such as tapai, potatoes, jackfruit, and coconut but still uses wheat flour as its main ingredient. It encourages efforts to develop snacks that can be modified into healthy snacks, one of which is bingka made with the addition of talas kimpul flour. Bingka, which is made by steaming, makes its shelf life very short. This study aimed to determine the effects of treatment variations and shelf life on the acceptability of bingka made from talas kimpul. In this experimental study, the researcher manipulated or controlled at least one independent variable. Based on descriptive analysis of shelf life and acceptability, the shelf life of a food product could be estimated by evaluating changes in its quality during storage. In some food products, a decline in sensory acceptance could precede the established shelf life chemically and microbiologically. It could be concluded that bingka with various treatments had the same shelf life, i.e., less than one day. The results of the acceptability of bingka showed that bingka with P1 treatment was more preferred with the highest score for aroma, texture, and taste of 3,43, 3,43, and 3,33, respectively.