

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG KETAN HITAM
(*oryza sativa glutinosa*) DAN TEPUNG JAGUNG (*zea mays*,
L.) TERHADAP KARAKTERISTIK CAKE**

Oleh : Winda Imelda
No. Bp :0911123099
Dosen Pembimbing 1 : Ir. Surini Siswardjono,
MS
Dosen Pembimbing 2 : Neswati, S.Tp, M.Si



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan Hitam (*Oryza sativa glotinosa*) Dan Tepung Jagung (*Zea mays*, L.) Terhadap Karakteristik *Cake*

Winda Imelda, Surini Siswardjono, Neswati

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung ketan hitam dan tepung jagung terhadap karakteristik *cake*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data dianalisa secara statistik dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah perbandingan tepung ketan hitam dan tepung jagung sebesar 100%:0%, 40%:60%, 50%:50%, 60%:40%, dan 30%:70%. Pengamatan untuk bahan baku yaitu kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, rendemen. Pengamatan *cake* meliputi kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, serta uji fisik berupa derajat pengembangan, dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan perbandingan tepung ketan hitam dan tepung jagung berpengaruh nyata terhadap derajat pengembangan *cake*, kadar air, kadar lemak, kadar protein, karbohidrat, dan kadar serat kasar, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu. Produk terbaik berdasarkan analisis fisik, kimia, dan uji organoleptik *cake* adalah perlakuan E (30% tepung ketan hitam : 70% tepung jagung) dengan tingkat pengembangan *cake* 80,63%, kadar air 25,75%, kadar abu 1,57%, kadar lemak 21,17%, kadar protein 8,04%, kadar karbohidrat 43,47%, kadar serat kasar 1,66%, dan rata-rata penerimaan panelis pada uji organoleptik terhadap warna 3,75, aroma 3,70, tekstur 3,85, dan rasa 4,05.

Kata Kunci : *Cake*, Tepung Ketan Hitam, Tepung Jagung.