

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BERAS
DENGAN TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa
paradiaca* forma *typica*) TERHADAP
KARAKTERISTIK PINUKUIK**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2026**

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BERAS DENGAN TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradiaca forma typica*) TERHADAP KARAKTERISTIK *PINUKUIK*

Zulvikar R, Kesuma Sayuti, Fauzan Azima

ABSTRAK

Pinukuik merupakan salah satu makanan tradisional yang berasal dari bumi Minangkabau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung beras dengan tepung pisang kepok serta penambahan bubuk kayu manis terhadap karakteristik fisikokimia, dan sensori *pinukuik*. Penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan empat tingkat substitusi tepung pisang kepok. Data dianalisis menggunakan ANOVA untuk menentukan *pinukuik* terbaik berdasarkan evaluasi sensori. *Pinukuik* perlakuan terbaik dibandingkan dengan *pinukuik* kontrol berdasarkan penerimaan sensori, analisis kimia dan uji fisik. Perbandingan secara statistik dilakukan menggunakan uji T tidak berpasangan pada taraf signifikansi 5%. Hasil penelitian menunjukkan substitusi tepung pisang kepok 40% menghasilkan *pinukuik* dengan tingkat penerimaan terbaik dengan skor nilai terhadap aroma (3,80); rasa (3,96); warna (3,80); tekstur (3,84). Berdasarkan analisa kimia *pinukuik* memiliki kadar air (50%), abu (0,8%), lemak (1,2%), protein (2,3%), karbohidrat (45,5%), serat pangan (7,8%) dan aktivitas antioksidan (9%). Hasil uji fisik warna diperoleh nilai *hue* (83,97) dan kekerasan (10,3 N/cm²). Hasil penelitian menunjukkan substitusi tepung pisang kepok dalam pembuatan *pinukuik* dengan penambahan bubuk kayu manis berpengaruh signifikan terhadap kadar air, abu, lemak, protein, karbohidrat. Namun, tidak berpengaruh secara signifikan terhadap penerimaan sensori secara keseluruhan, kadar serat pangan, nilai *hue*, dan kekerasan.

Kata kunci : *pinukuik*; serat pangan; tepung pisang kepok

EFFECT OF RICE FLOUR SUBSTITUTION WITH KEPOK BANANA (*Musa paradisiaca* forma *typica*) FLOUR ON THE CHARACTERISTICS OF PINUKUIK

Zulvikar R, Kesuma Sayuti, Fauzan Azima

ABSTRACT

Pinukuik is traditional food originating from the Minangkabau region. This study investigated the effect of substituting rice flour with kepok banana (*Musa paradisiaca* forma *typica*) flour and the addition of cinnamon powder on the characteristics of *pinukuik*. A completely randomized design (CRD) was employed with four levels of kepok banana flour substitution. Data analyzed statistically using analysis of variance to determine the best *pinukuik* based on organoleptic evaluation. The selected formulation was further compared with the control sample through sensory acceptance, chemical composition, and physical analyses an independent t-test at a 5% significance level was used for statistical comparison. The results showed that 40% substitution of kepok banana flour produced the most acceptable *pinukuik*, with mean sensory of (3.80) for aroma, (3.96) for taste, (3.80) for color, and (3.84) for texture. The optimized formulation contained (50%) moisture, (0.8%) ash, (1.2%) fat, (2.3%) proteins, carbohydrate (45,5%) (7.8%) antioxidant activity. Physical analysis revealed a hue value (83.97) and hardness of (10.3 N/cm²). Substituting rice flour with kepok banana flour and adding cinnamon powder significantly affected the moisture, ash, fat, protein and carbohydrate contents, but had no significant effect on overall sensory acceptance, dietary fiber, hue value or hardness.

Keywords : dietary fiber; *musa paradisiaca* flour; *pinukuik*