

VARIASI CAMPURAN TEPUNG SORGUM PADA PEMBUATAN MUFFIN DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT PANGAN

Revina Syafira Pasha¹, Nur Hidayat², Lastmi Wayansari³

¹Mahasiswa Jurusan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl Tata Bumi No. 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293. 0274-617679

²³Dosen Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

email : revinapasha@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Masalah pangan di Indonesia tidak terlepas dari beras dan terigu, disamping bahan pangan lainnya seperti ubi kayu, jagung, dan sagu. Salah satu alternatif pemecahan masalah tersebut adalah dengan memanfaatkan bahan baku lokal seperti sorgum sebagai bahan pengganti tepung terigu. Produk olahan berbasis terigu yang cukup digemari masyarakat saat ini adalah *muffin*. Sorgum merupakan tanaman sereal pangan ke tiga setelah padi dan jagung. Pemanfaatan sorgum dalam bentuk tepung lebih menguntungkan. Tepung sorgum memiliki keunggulan pada kandungan gizinya yaitu serat pangan yang cukup tinggi daripada bahan pangan lainnya. Serat pangan memiliki manfaat yang baik untuk tubuh salah satunya yaitu mencegah serta meringankan gangguan konstipasi.

Tujuan Penelitian: Mengetahui perbedaan sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan *muffin* dengan variasi campuran tepung sorgum.

Metode Penelitian: Jenis penelitian ini adalah eksperimental murni dengan menggunakan rancangan acak sederhana. Penilaian tingkat kesukaan yang dilakukan oleh panelis agak terlatih yang terdiri 25 orang mahasiswa dengan menggunakan metode *Hedonic Scale Test*. Analisis data menggunakan uji *Kruskall-Wallis* dan ditemukan perbedaan dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney*.

Hasil Penelitian : Hasil penelitian ini adalah campuran tepung sorgum berpengaruh terhadap sifat fisik *muffin*, berdasarkan hasil uji statistik menunjukkan terdapat perbedaan bermakna pada tingkat kesukaan terhadap warna dan rasa. *Muffin*. Berdasarkan hasil organoleptik, *muffin* yang paling banyak disukai yaitu dengan campuran tepung sorgum 50%. Kadar serat pangan paling tinggi terdapat pada *muffin* dengan campuran tepung sorgum 60%.

Kesimpulan Penelitian : Ada perbedaan sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan *muffin* dengan variasi campuran tepung sorgum.

Kata Kunci : *Muffin*, Tepung Sorgum, Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Serat Pangan

VARIATION MIXED OF SORGHUM FLOUR IN THE MUFFIN REQUIRED FROM PHYSICAL PROPERTIES, ORGANOLEPTIC PROPERTIES AND DIETARY FIBERS

Revina Syafira Pasha¹, Nur Hidayat², Lastmi Wayansari³

¹ Student of Dapartment Nutrition Health Politechnic of Health Ministry
Yogyakarta, Jl Tata Bumi No. 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta
55293. 0274-617679

²³Lecturer of Health Politechnic of Health Ministry Yogyakarta
email : revinapasha@gmail.com

ABSTRACT

Background: Food problem in Indonesia is inseparable from rice and flour, besides other food such as cassava, corn, and sago. One alternative solution to the problem is to utilize local raw materials such as sorghum as a substitute for wheat flour. Processed products based on wheat is quite popular today is a muffin. Sorghum is a third cereal crop after rice and corn. Utilization of sorghum in the form of flour is more profitable. Sorghum flour had an advantage in the nutritional content of dietary fiber is quite high compared to other food stuffs. Food fiber had good benefits for the body one of them is to prevent and alleviate the disorder constipation.

Objectives: Knowing the differences in physical properties, organoleptic properties, and muffin dietary fiber content with variations in the mixture of sorghum flour.

Methods: This type of research is purely experimental using a simple randomized design. Assessment of difficulty levels had been conducted by trained panelist which consist 25 college student using method Hedonic Scale Test. Analyze the data using Kruskal-Wallis test and if any difference will be continued with Mann-Whitney test.

Result: The results of this study is the mixture of sorghum flour influential on the physical properties of muffins, based on the results of statistical tests showed there were significant difference the level of fondness for color and taste. Based result organopletic muffin which most preferred is with mixture of shorgum flour 50%. The highest levels of dietary fiber were found in muffins with a mixture of sorghum flour 60%.

Concolusion: There were differences in physical properties, organoleptic properties, and fiber content of muffin foods with variations in the mixture of sorghum flour.

Keywords: ~~Keywords:~~ Muffin, Sorghum Flour, Physical Propoerties, Organoleptic Properties, Dietary Fiber