

# Karakteristik Mutu *Snack* Ekstrusi Campuran *Grits* Jagung, *Grits* Tempe Kedelai Dan *Grits* Kacang Hijau

Oleh : Ulfani Medina

Pembimbing : Fauzan Azima dan Deivy Andhika Permata

## ABSTRAK

Penelitian ini telah dilakukan di Laboratorium Seafast Institut Pertanian Bogor dan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang pada bulan September 2013 – Maret 2014, yang bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *snack* ekstrusi yang dihasilkan dari campuran bahan baku *grits* jagung, *grits* tempe kedelai dan *grits* kacang hijau. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuannya adalah A (*Grits* jagung 100%, *grits* tempe 0%, dan *grits* kacang hijau 0%), B (*Grits* jagung 80%, *grits* tempe 10%, dan *grits* kacang hijau 10%), C (*Grits* jagung 75%, *grits* tempe 12,5%, dan *grits* kacang hijau 12,5%), D (*Grits* jagung 70%, *grits* tempe 20%, dan *grits* kacang hijau 10%), E (*Grits* jagung 70%, *grits* tempe 10%, dan *grits* kacang hijau 20%) dan perlakuan F (*Grits* jagung 66,67%, *grits* tempe 16,67%, dan *grits* kacang hijau 16,67%). Pengamatan yang dilakukan terhadap *snack* ekstrusi meliputi : kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, derajat pengembangan, densitas kamba, indeks penyerapan air, indeks kelarutan air, kekerasan, derajat gelatinisasi, dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk *snack* ekstrusi terbaik diperoleh dari perlakuan B (80% *Grits* Jagung : 10% *Grits* Tempe: 10% *Grits* Kacang Hijau) dengan karakteristik mutu : kadar air (7,00%), kadar abu (1,00 %), kadar protein (23,16%), kadar lemak (10,05%), kadar karbohidrat (58,79%), derajat pengembangan (211,11%), densitas kamba (0,32 g/ml), indeks penyerapan air (4,53%), indeks kelarutan air (0,01%), kekerasan (2,60 Kg/cm<sup>2</sup>), derajat gelatinisasi pada suhu 86,7°C dengan waktu 456 detik, dengan tingkat penerimaan panelis terhadap aroma biasa (3,0), tekstur suka (4,0), warna suka (4,0) dan rasa suka (4,0) dari skala sangat tidak suka (1,0) sampai dengan skala sangat suka (5).

**Kata Kunci : *Grits* Jagung, *Grits* Kacang Hijau, *Grits* Tempe Kedelai, Karakteristik Mutu, *Snack* Ekstrusi**