

## ABSTRAK

### **PENGARUH VARIASI TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) DAN TEPUNG UMBI SUWEG (*Amorphopallus campanulatus*) TERHADAP KANDUNGAN KASAR PATI, PROTEIN DAN SERAT PADA PEMBUATAN KASTENGEL**

**Chornelia Mizavira Sinambela  
151434048**

Biji buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) memiliki kandungan yang baik untuk tubuh seperti karbohidrat, protein dan serat. Selain itu, umbi suweg (*Amorphopallus campanulatus*) juga memiliki kandungan karbohidrat, protein dan serat yang tinggi. Masyarakat Indonesia masih mengolah biji nangka dengan cara yang sederhana seperti direbus untuk dijadikan cemilan begitu juga dengan umbi suweg yang dinikmati masyarakat dengan mengolahnya menjadi gethuk atau sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kolak. Minimnya variasi olahan tersebut, maka dilakukan inovasi dengan membuat kastengel yang terbuat dari substitusi tepung biji nangka dan tepung umbi suweg. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan kasar pati, protein dan serat serta mengetahui pada konsentrasi berapa panelis menyukai kastengel.

Penelitian ini dilakukan dengan metode RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan 3 perlakuan dengan 3 kali pengulangan untuk setiap perlakuan. Perlakuan merupakan perbedaan konsentrasi massa pada tepung biji nangka dan tepung umbi suweg. Variasi konsentrasi substitusi tepung biji nangka dan tepung umbi suweg ialah 50%, 75% dan 100%. Kastengel yang dibuat diujikan kepada 27 orang panelis tak terlatih. Hasil uji organoleptik dan hasil uji kandungan karbohidrat, protein dan serat dianalisis menggunakan uji Anova.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan kasar pati dan kandungan serat yang tertinggi berada pada tepung umbi suweg. Kandungan protein yang tertinggi terdapat pada tepung biji nangka. Hasil uji organoleptik yang diuji dengan uji Chi Square menunjukkan bahwa tidak adanya perbedaan yang signifikan antara variasi konsentrasi dengan aspek yang diujikan

Kata kunci : tepung, biji nangka, umbi suweg, kastengel, karbohidrat, protein, serat.

**ABSTRACT**

***THE EFFECT OF VARIATIONS JACKFRUIT SEEDS FLOUR (*Artocarpus heterophyllus*) AND SUWEG TUBERS FLOUR (*Amorphophallus campanulatus*) FOR CRUDE CONTENT OF STRACH, PROTEIN AND FIBER IN MAKING KASTENGEL***

**Chornelia Mizavira Sinambela  
151434048**

*Jackfruit seeds (*Artocarpus heterophyllus*) have an excellent nutritional percentage for the body, such as strach, protein, and fiber. Furthermore, the Suweg tubers (*Amorphophallus campanulatus*) contains high levels of strach, protein and fiber too. The Indonesian people are still proceeding with jackfruit seeds in simple ways, such as boiling them as snacks, as well as Suweg tuber, which is enjoyed by the community by processing them into gethuk or as additional ingredients in making compote or Kolak. Due to the lack of use of these foodstuffs, an innovation was created in the form of kastengel made from jackfruit seed flour and Suweg tuber flour. This research aims to determine the crude content of strach, protein and fiber and find out what concentration the panelist like from te kastengels.*

*This research was conducted using the RAL (Completely Randomized Design) method, with three treatments and three repetitions of each. The treatment was the difference in concentration in jackfruit seeds flour and suweg tubers flour. The concentration variations substitution of jackfruit seeds flour and suweg tuber flour are 50%, 75%, and 100%. The Kastengels made were tested on 27 untrained panelists. . The Anova test was used to analyze the results of the organoleptic test as well as the carbohydrate, protein, and fiber content.*

*The results showed that the highest carbohydrate content was in suweg tuber flour. Suweg tuber flour had the highest fiber content and jackfruit seed flour had the highest protein content. The results from the organoleptic has been tested with the Chi Square test showed that there was no significant difference between the concentration variation and the aspect tested.*

**Keywords:** *flour, jackfruit seeds, suweg tubers, carbohydrate, protein, fiber.*