

## ABSTRAK

Ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap konsumsi tepung terigu merupakan masalah yang harus segera ditanggulangi. Bubur instan yang dibuat dari tepung komposit merupakan salah satu upaya untuk menggunakan bahan baku lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal padahal tepung itu sendiri mempunyai nilai gizi yang lebih tinggi, dan akan menghasilkan kualitas yang lebih baik. Informasi pemanfaatan tepung komposit campuran tepung bonggol pisang batu dan tepung kedelai hitam dalam produk pangan belum banyak diketahui, terutama hubungannya dengan karakteristik kimia dan fungsional tepung komposit. Tujuan dari penelitian ini adalah mendapatkan karakteristik kimia dan sifat fungsional tepung komposit bonggol pisang batu dan kedelai hitam perbandingan 1:1 sehingga dapat dimanfaatkan pada pembuatan bubur instan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental dengan analisis dekriptif yang diulang sebanyak dua kali. Hasil penelitian menunjukkan karakteristik kimia tepung komposit bonggol pisang batu dan kedelai hitam perbandingan 1:1 memiliki kadar air 5,74%, kadar abu 3,99%, kadar lemak 11,25%, kadar protein 19,56%, kadar karbohidrat 59,46%, kadar pati 20,07%, kadar amilosa 6,02% dan kadar amilopektin 14,05%. Selain itu memiliki suhu awal gelatinisasi 77,49°, viskositas puncak 488 cP, viskositas pasta panas 478,5 cP, viskositas pasta dingin 763,5 cP, viskositas *breakdown* 9,5 cP dan viskositas setback 285 cP. Berdasarkan sifat – sifat tersebut menunjukkan bahwa tepung komposit bonggol pisang batu dan kedelai hitam perbandingan 1:1 sesuai dengan SNI 01-7111.1-2005 namun masih memiliki kadar abu yang tinggi.

Kata kunci : bonggol pisang batu, fisikokimia, kedelai hitam, tepung komposit

## **ABSTRACT**

Indonesian people's dependence on the high wheat consumption is an issue that needs to be addressed. Instant porridge made from composite flour is an attempt to use local raw materials that have not been used optimally even though the flour itself has a higher nutritional value, and will produce better quality. Information on the utilization of composite flour mixed with banana flour and black soybean flour in food products has not been widely known, especially in relation to the chemical and functional characteristics of composite flour. The purpose of this study was to obtain the chemical characteristics and functional of composite flour banana and black soybeans 1: 1 so that they can be used in instant porridge. The method used was an experimental method by descriptive analyses with two replications. The composite flour consisted of 5,74% (db), Moisture 3,99% (db), Fat 11,25% (db), Protein 19,56% (db), Carbohydrate 59,46% (db), Amylose 6,02% (db), and Amilopectin 14,05% (db). The viscoamilograph showed a peak viscosity of 466 cP at 77,49°, 478,5 cP hold viscosity, 763,5 cP final viscosity, 9,5 cP breakdown dan 285 cP setback. Based on these characteristics, it was shown that the composite flour of banana flour and black soybean 1: 1 according to SNI 01-7111.1-2005 but still had a high ash content.

Keywords: banana flour, black soybeans, composite flour, physicochemical