

AGUS ZAENI 17230620041: Pengaruh Lama Waktu Pemanasan Terhadap Kualitas Fisik Biskuit Biosuplemen Kelinci (BBCi) Dengan Menggunakan Bahan Baku Yang Difermentasi. Dibimbing oleh; **Dr. Efi Rokhana, S.Pt., M.P.** dan **Mubarak Akbar, S.Pt., M.P.**

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu pemanasan terhadap kualitas fisik biskuit biosuplemen kelinci (BBCi) dengan menggunakan bahan baku yang difermentasi. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pengaruh lama waktu pemanasan terhadap kualitas fisik biskuit biosuplemen kelinci (BBCi) dengan menggunakan bahan baku yang difermentasi. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 24 Agustus 2021 sampai dengan 24 September 2021, yang bertempat di Laboratorium Fakultas Pertanian UNISKA Kota Kediri.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), yang terdiri dari 5 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan tersebut yaitu P1 (pemanasan dengan suhu 100°C selama 45 menit), P2 (pemanasan dengan suhu 100°C selama 60 menit), P3 (pemanasan dengan suhu 100°C selama 75 menit), P4 (pemanasan dengan suhu 100°C selama 90 menit), P5 (pemanasan dengan suhu 100°C selama 105 menit). Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan analisis sidik ragam ANOVA. Jika terjadi perbedaan yang nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan uji beda nyata terkecil (BNT). Variabel yang diamati meliputi kualitas sifat fisik (kerapatan, daya serap air, ketahanan benturan) dan uji organoleptik (tekstur, warna, aroma, kepadatan).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh lama waktu pemanasan terhadap kualitas fisik biskuit biosuplemen kelinci (BBCi) dengan menggunakan bahan baku yang difermentasi, tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kerapatan, dengan hasil kerapatan berkisar antara 1,46-1,59 g/cm³. Persentase daya serap air berpengaruh nyata ($P < 0,05$) pada perlakuan P5 berbeda nyata terhadap P1, P2, P3 dan P4, dengan persentase daya serap air terendah pada P1 (127,04) dan tertinggi P5 (156,38). Persentase ketahanan benturan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) pada perlakuan P1 dan P2 berbeda nyata terhadap P4 dan P5, dengan persentase ketahanan benturan terendah pada P1 (52,97) dan tertinggi P5 (94,21). Hasil nilai tekstur berpengaruh nyata ($P < 0,05$) pada setiap perlakuan dengan nilai terendah P1 (1,83/remah) dan tertinggi P5 (4,00/kompak). Hasil nilai warna tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) pada setiap perlakuan dengan nilai terendah P5 (2,40/coklat) dan tertinggi P1 (2,67/coklat tua). Hasil nilai aroma tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) pada setiap perlakuan dengan nilai terendah P1 dengan P4 yaitu (3,03/harum cukup manis) dan tertinggi P2 (3,20/harum cukup manis). Hasil nilai kepadatan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) pada perlakuan P1 berbeda nyata terhadap P2, P3, P4, dan P5, pada P2 berbeda nyata terhadap P1, P3, P4, dan P5, sedangkan P4 dan P5 berbeda nyata terhadap P1, P2, P3, dengan nilai kepadatan terendah P1 (1,87/kurang padat) dan tertinggi P5 (3,60/padat).