

ABSTRAK

SUBSTITUSI TEPUNG TONGKOL JAGUNG DALAM PEMBUATAN STICK

**Simson Juanda Kudji¹ Andreas Isahak Medah, MP².IDewa Agung Ayu Ratih Ratna
Adi³**

Stick merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka tepung jagung, lemak, telur serta air, yang berbentuk pipih panjang dan penyelesaiannya dengan cara digoreng. Stick adalah salah satu makanan ringan (cemilan) yang dibuat dari tepung terigu yang dibuat dengan cara dicetak serta diolah dengan cara digoreng yang memiliki rasa asin atau gurih. Tekstur keras dan renyah, berbentuk batang panjang dan mengembang dengan warna kuning kecoklatan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung tongkol jagung terhadap sifat organoleptik stick. Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret 2025, dengan metode yang digunakan adalah Rancangan Acak kelompok dengan 4 perlakuan yang diulang sebanyak 3 kali sehingga menghasilkan 12 unit percobaan yang dicoba dalam penelitian ini adalah substitusi tepung tongkol jagung sebanyak 0%, 10%, 20% dan 30%. Variabel yang diamati adalah karakteristik organoleptik stick meliputi aroma, rasa, warna, dan tekstur

Kata Kunci : Stick tongkol jagung penerimaan sensorik

1. Penulis
2. Pembimbing

ABSTRACT

CORN COB FLOUR SUBSTITUTION IN STICK MAKING

Simson Juanda Kudji,¹ Andreas Isahak Medah, MP,² IDewa Agung Ayu Ratih Ratna Adi,³.

Sticks are a type of snack or pastry made from wheat flour, tapioca flour, corn flour, fat, eggs, and water. They are shaped into long, flat cakes and are finished by frying. Sticks are a type of snack made from wheat flour, molded, and fried. They have a salty or savory taste. They have a hard and crunchy texture, a long, fluffy stick, and a brownish-yellow color. The purpose of this study was to determine the effect of corn cob flour substitution on the organoleptic properties of sticks. This research was conducted in March 2025, using a randomized block design with four treatments replicated three times, resulting in 12 experimental units. The experiments were conducted with corncob flour substitutions of 0%, 10%, 20%, and 30%. The observed variables were the organoleptic characteristics of the sticks, including aroma, taste, color, and texture.

Keywords: Corncob Sticks, Sensory Acceptance

1. Author

2. Supervisor