

ABSTRAK

STUDI PENAMBAHAN JENIS KACANG YANG BERBEDA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK *AKABILAN*

Alfan Neri Zolavide Tae¹, Lesybeth Marlina Nubatonis², Zet Malelak³

Akabilan merupakan makanan tradisional khas Kabupaten Malaka yang diolah dari pati gewang dan telah lama dimanfaatkan sebagai sumber pangan alternatif oleh masyarakat setempat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jenis kacang yang berbeda terhadap karakteristik fisik (ketebalan) dan sensori (warna, aroma, rasa, dan tekstur) Akabilan, serta menentukan perlakuan penambahan kacang yang menghasilkan Akabilan dengan karakteristik fisik dan tingkat kesukaan terbaik. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan, yaitu A0 (kontrol/pati gewang 200 g), A1 (pati gewang 160 g + kacang hijau 40 g), A2 (pati gewang 160 g + kacang tanah 40 g), dan A3 (pati gewang 160 g + kacang merah 40 g), yang diulang sebanyak 3 kali. Parameter yang diamati meliputi karakteristik fisik berupa ketebalan Akabilan, serta karakteristik sensori (uji hedonik) meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Data dianalisis menggunakan analisis keragaman (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji lanjut Duncan pada taraf signifikan 1%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jenis kacang yang berbeda berpengaruh sangat nyata ($P \leq 0,01$) terhadap seluruh parameter yang diamati. Perlakuan terbaik terdapat pada A1 (kacang hijau), dengan nilai warna 4,15 (suka), aroma 4,68 (sangat suka), rasa 4,78 (sangat suka), tekstur 4,78 (sangat suka), dan ketebalan rata-rata 4,25 (kategori sangat baik/seragam). Perlakuan A1 (kacang hijau) merupakan perlakuan terbaik karena mampu menghasilkan karakteristik fisik dan sensori Akabilan yang paling disukai panelis.

Kata Kunci : Akabilan dan kacang

1. Penulis
2. Pembimbing

ABSTRACT

TUDY OF THE ADDITION OF DIFFERENT TYPES OF BEANS ON THE PHYSICAL CHARACTERISTICS OF AKABILAN

Alfan Neri Zolavide Tae.¹ Lesybeth Marlina Nubatonis.² Zet Malelak.³

Akabilan is a traditional food typical of Malaka Regency processed from gewang starch and long used as an alternative food source by the local community. This study aimed to determine the effect of adding different types of beans on the physical characteristics (thickness) and sensory characteristics (color, aroma, taste, and texture) of Akabilan, and to determine the treatment that produced Akabilan with the best physical characteristics and preference level. The study used a Randomized Block Design (RBD) with four treatments: A0 (control/200 g gewang starch), A1 (160 g gewang starch + 40 g green beans), A2 (160 g gewang starch + 40 g peanuts), and A3 (160 g gewang starch + 40 g red beans), each replicated three times. Parameters observed included the physical characteristic of thickness and the sensory (hedonic) characteristics of color, aroma, taste, and texture. Data were analyzed using analysis of variance (ANOVA) followed by Duncan's test at a 1% significance level. The results showed that the addition of different bean types had a highly significant effect ($P \leq 0.01$) on all parameters observed. The best treatment was A1 (green beans), with color 4.15 (liked), aroma 4.68 (very much liked), taste 4.78 (very much liked), texture 4.78 (very much liked), and an average thickness value of 4.25. Treatment A1 (green beans) was the best treatment because it produced the physical and sensory characteristics of Akabilan most preferred by the panelists.

Keywords: Akabilan and peanuts.

1. Writer

2-3. Mentor