



## INTISARI

Lempeng gendar ini dibuat melalui tahap-tahap penggilingan beras dan jagung, pencampuran tepung beras dan tepung jagung dan air panas dengan tambahan garam bleng dan garam dapur (NaCl), pemasakan dalam loyang-loyang pencetak, pengukusan pendinginan, pengirisan, pengeringan dan penggorengan. Pada penelitian ini dilakukan variasi bahan dasar yaitu tepung beras IR-42 dan tepung beras IR-36, ditambah dengan tepung jagung (0 ; 25; 50; 75; 100) (% b/b). Hasilnya diuji kadar airnya, tingkat pengembangan, higroskopisitas, warna, tekstur (kerenyahan), citarasa dan kesukaan (penerimaan keseluruhan) oleh panelis.

Variasi bahan dasar menghasilkan perbedaan pada kadar air lempeng gendar sebelum penggorengan, bahwa lempeng gendar yang berasal dari tepung beras IR-36 kadar airnya lebih tinggi daripada yang berasal dari tepung beras IR-42 dan semakin banyak penambahan tepung jagung maka kadar airnya semakin tinggi..

Lempeng gendar dengan bahan dasar tepung beras IR-42 100% menghasilkan pengembangan yang paling besar dan lempeng dari tepung jagung 100% paling kecil. Jika dibandingkan lempeng gendar yang berasal dari tepung beras IR-42 pengembangan lebih besar daripada tepung beras IR-36 dan semakin banyak penambahan tepung jagung maka semakin kecil pengembangannya.

Higroskopisitas lempeng gendar setelah digoreng dipengaruhi oleh variasi bahan dasar dan semakin besar tingkat pengembangannya maka semakin tinggi tingkat higroskopisnya. Lempeng gendar dari tepung beras IR-36 100% lebih lama untuk menjadi melempem jika dibandingkan dengan lempeng gendar dari tepung beras IR-42 100% dan semakin banyak penambahan tepung jagung maka semakin lama untuk menjadi melempem.

Cara pembuatan lempeng gendar dengan penepungan dan variasi bahan dasar (tepung beras IR-36 100%, 75%, 50%, 25% dan tepung beras IR-42 100%, 75%, 50%) dapat menggantikan cara tradisional.