

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kedelai pada produk ekstrusi tepung jagung dan untuk mengetahui kondisi proses ekstrusi yang terbaik. Penambahan tepung kedelai dimaksudkan untuk meningkatkan nilai gizi, terutama protein dan lemak pada produk ekstrusi tepung jagung.

Untuk mendapatkan kondisi proses ekstrusi yang terbaik, dilakukan penelitian pendahuluan dengan menambahkan 5% dan 10% tepung kedelai dan penambahan air 20% dan 25%. Setelah diperoleh kondisi proses ekstrusi yang terbaik, ditetapkan bahwa variasi penambahan tepung kedelai ke dalam adonan adalah 5%, 10%, dan 15% dengan variasi penambahan air 15%, 20%, dan 25%.

Kondisi proses operasi ekstrusi yang digunakan adalah sebagai berikut : suhu barel zona I = 170 °C, zona II = 175 °C, zona III = 170 °C ; kecepatan ulir = 100 rpm, kecepatan umpan = 60 rpm dan ukuran ulir 1 : 3.

Berdasarkan hasil uji organoleptik, produk ekstrusi yang paling disukai adalah produk dengan komposisi campuran tepung jagung 95% dan tepung kedelai 5% dengan tingkat kandungan air 20%.