

RINGKASAN

Dewi Fajrin (08220190129) Penelitian berjudul “Pengaruh Berbagai Komposisi Tepung Terhadap Karakteristik Bawang Daun Goreng “ dibimbing oleh **Sabahannur** dan **Suriyanti**.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh komposisi tepung terhadap karakteristik bawang daun goreng. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pasca Panen, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia pada bulan januari – februari 2024. Penelitian ini dilaksanakan dalam bentuk rancangan acak lengkap dengan 6 perlakuan yaitu Tepung terigu 20%, Tepung tapioka 20%, Tepung maizena 20%, Tepung terigu 10%+ Tepung tapioka 10%, Tepung terigu 10%+ Tepung maizena 10%, dan Tepung tapioka 10%+ Tepung maizena 10% yang diulang sebanyak 3 kali sehingga menghasilkan 18 unit percobaan. Parameter yang diamati yaitu rendemen, kadar air, kadar lemak dan uji organoleptik warna, aroma, rasa dan kerenyahan.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa Komposisi Tepung Tapioka 10% + Tepung Maizena 10% memberikan pengaruh cenderung terbaik terhadap parameter rendemen yaitu 66,9%, kadar air yaitu 0,86%, kadar lemak yaitu 42,97% dan pengujian organoleptik warna tertinggi yaitu 4,12 (suka), pengujian aroma tertinggi yaitu 3,65 (agak suka), pengujian rasa yaitu 3,84 (agak suka) dan pengujian kerenyahan yaitu 4,55 (suka).

Kata Kunci : Daun bawang goreng, Tepung, Karakteristik