

LATIFATUN NADA NURROHMAH

**FORMULASI KUE LUMPUR SURGA BERBAHAN DASAR TEPUNG
PISANG RAJA DAN SUSU KEDELAI SEBAGAI CAMILAN SEHAT**

ABSTRAK

Obesitas merupakan kondisi penumpukan lemak berlebih yang dapat mengganggu kesehatan, dengan prevalensi pada penduduk usia ≥ 18 tahun di Indonesia meningkat dari 21,8% pada tahun 2018 menjadi 23,4% pada tahun 2023. Salah satu upaya penanganannya adalah melalui modifikasi produk pangan, seperti kue lumpur surga berbahan tepung pisang raja dan susu kedelai yang kaya serat, rendah lemak, serta mengandung antioksidan sehingga berpotensi meningkatkan nilai gizi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima, kadar serat pangan, serta kadar air dan kadar abu. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat formula dan dua ulangan. Formula kue lumpur surga yaitu tepung pisang dan susu kedelai dengan persentase 0% (F0), 50% (F1), 75% (F2), 100% (F3). Hasil uji organoleptik di analisis menggunakan uji *Kruskall-Wallis* menunjukkan terdapat perbedaan signifikan pada semua parameter dan formula dengan nilai $p=0,000$. Analisis kadar serat pangan menggunakan metode AOAC 2023 menunjukkan terdapat perbedaan F0 sebesar 2,52 g/100 g dan F1 sebesar 3,34 g/100 g. Analisis kadar air dan abu menggunakan metode gravimetri. Hasil analisis menunjukkan kadar air F0 sebesar 75,89% dan F1 sebesar 76,27%. Kadar abu F0 sebesar 1,45% dan F1 sebesar 1,86%. Data kadar air dan abu selanjutnya di uji menggunakan *Independent Samples T-test* menunjukkan tidak terdapat perbedaan signifikan antara F0 dan F1 dengan nilai *sig 2-tailed* ($p>0,05$) yaitu kadar air 0,431 dan kadar abu 0,174. Produk kue lumpur surga F1 dapat dijadikan sebagai camilan sehat karena memenuhi klaim sumber serat pangan sebesar 3 g/ 100 g. Peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan proses pengolahan untuk mengurangi aroma langu pada susu kedelai, serta melakukan analisis kandungan energi, lemak, dan serat pangan pada semua formulasi.

Kata Kunci: Kue lumpur surga, serat pangan, susu kedelai, tepung pisang

LATIFATUN NADA NURROHMAH

**FORMULATION OF LUMPUR SURGA CAKE USING RAJA BANANA
FLOUR AND SOY MILK AS A HEALTHY SNACK**

ABSTRACT

Obesity is a condition characterized by excessive fat accumulation that can impair health; its prevalence among Indonesians aged 18 and older has risen from 21.8% in 2018 to 23.4% in 2023. One approach to addressing this issue involves modifying food products, such as “kue lumpur surga” made with plantain flour and soy milk—which is high in fiber, low in fat, and rich in antioxidants—thereby potentially enhancing its nutritional value. Translated with DeepL.com (free version). This study aims to analyze consumer acceptance, dietary fiber content, as well as moisture and ash content. This study used a completely randomized design (CRD) with four formulations and two replicates. The lumpur surga cake formulations consisted of banana flour and soy milk at percentages of 0% (F0), 50% (F1), 75% (F2), and 100% (F3). The results of the organoleptic test, analyzed using the Kruskal-Wallis test, showed significant differences in all parameters and formulas with a p-value of 0.000. Analysis of dietary fiber content using the AOAC 2023 method showed a difference of 2.52 g/100 g for F0 and 3.34 g/100 g for F1. Moisture and ash content were analyzed using the gravimetric method. The results showed a moisture content of 75.89% for F0 and 76.27% for F1. The ash content for F0 was 1.45% and for F1 was 1.86%. The moisture and ash content data were further tested using an Independent Samples T-test, which showed no significant difference between F0 and F1 with a two-tailed significance level ($p > 0.05$), specifically a p-value of 0.431 for moisture content and 0.174 for ash content. The F1 “Heavenly Mud Cake” product can be considered a healthy snack because it meets the dietary fiber content claim of 3 g/100 g. Further research is recommended to develop processing methods to reduce the musty odor in soy milk, as well as to analyze the energy, fat, and dietary fiber content in all formulations. .

Keywords: Banana flour, dietary fiber, lumpur surga cake, soy milk