

SUMMARY

PENGARUH IMBANGAN TEPUNG TAPIOKA (*Cassava sp.*), TEPUNG KEPALA IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus sp.*) DAN BIT (*Beta vulgaris*) TERHADAP KUALITAS (SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR PROTEIN, KADAR ABU, KALSIMUM DAN VITAMIN A) KERUPUK

Created by RYISMI PURNAMA AYU

- Subject** : PENGARUH IMBANGAN TEPUNG TAPIOKA (*Cassava sp.*), TEPUNG KEPALA IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus sp.*) DAN BIT (*Beta vulgaris*) TERHADAP KUALITAS (SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR PROTEIN, KADAR ABU, KALSIMUM DAN VITAMIN A) KERUPUK
- Subject Alt** : PENGARUH IMBANGAN TEPUNG TAPIOKA (*Cassava sp.*), TEPUNG KEPALA IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus sp.*) DAN BIT (*Beta vulgaris*) TERHADAP KUALITAS (SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR PROTEIN, KADAR ABU, KALSIMUM DAN VITAMIN A) KERUPUK
- Keyword** : IMBANGAN TEPUNG TAPIOKA (*Cassava sp.*), TEPUNG KEPALA IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus sp.*) DAN BIT (*Beta vulgaris*)

Description :

Masalah dalam penggunaan protein hewani mengenai harga produk tinggi. Ikan tenggiri mengandung 21,4 gr/100gr protein. Kepala ikan rata-rata mengandung 11,59 mg/100gr kalsium. Masalah gizi mikro diantaranya osteoporosis dan defisiensi vitamin A. Kerupuk aci yang ada saat ini dirasa kurang bergizi.

Tujuan: Mengetahui pengaruh imbangan tepung tapioka, tepung kepala ikan tenggiri dan bit terhadap kualitas (sifat organoleptik, kadar protein, kadar abu, kalsium dan vitamin A) kerupuk. Bersifat eksperimental.

Metode: Panelis agak terlatih mahasiswa/i Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung 30 orang menggunakan skala hedonik. Data kadar protein diperoleh dengan metode mikrojeldahl, kadar abu dengan pengabuan, kalsium dengan titrimetri, vitamin A dengan spektrofotometri. Uji statistik menggunakan analisis One Way Anova.

Hasil: Kesukaan panelis tertinggi pada imbangan 80%:10%:10%. Kadar protein, kadar abu, kalsium dan vitamin A tertinggi pada imbangan 50%:25%:25%. Jika diketahui berat per kerupuk adalah 3 gram, maka mengandung protein 28.33 mg/100gr, kadar abu 17,95mg/100gr, kalsium 18,99 mg/100gr dan vitamin A 0,26 mg/100gr. Ada pengaruh imbangan terhadap warna, aroma, tekstur, tingkat kesukaan, kadar protein dan kadar kalsium kerupuk ($p < 0,05$). Namun tidak ada pengaruh imbangan terhadap rasa, kadar abu dan kadar vitamin A kerupuk ($p > 0,05$).

Kesimpulan: Diversifikasi tepung kepala ikan tenggiri dan bit dapat dilakukan dalam pembuatan kerupuk aci untuk menambah nilai gizi protein, kadar abu, kalsium dan vitamin A kerupuk yang dihasilkan.

Date Create : 27/11/2013

Type : Text

Format : PDF
Language : Indonesian
Identifier : UEU-Undergraduate-2011-32-094
Collection : 2011-32-094
Source : Perpustakaan Esa Unggul
Relation Collection Universitas Esa Unggul
COverage : Sivitas Akademika Universitas Esa Unggul
Right : Copyright @2013 by UEU Library

Full file - Member Only

If You want to view FullText...Please Register as MEMBER

Contact Person :

Astrid Chrisafi (mutiaraadinda@yahoo.com)

Thank You,

Astrid (astrid.chrisafi@esaunggul.ac.id)

Supervisor