

SUMMARY

PERBEDAAN DAYA TERIMA DAN KOMPOSISI ZAT GIZI PADA KUE BROWNIS YANG TERBUAT DARI CAMPURAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG UBI UNGU DENGAN PERBANDINGAN YANG BERVARIASI

Created by SITI HANIFAH

Subject : PERBEDAAN DAYA TERIMA DAN KOMPOSISI ZAT GIZI PADA KUE BROWNIS YANG TERBUAT DARI CAMPURAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG UBI UNGU

Subject Alt : PERBEDAAN DAYA TERIMA DAN KOMPOSISI ZAT GIZI PADA KUE BROWNIS YANG TERBUAT DARI CAMPURAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG UBI UNGU

Keyword : KOMPOSISI ZAT GIZI PADA KUE BROWNIS

Description :

Latar Belakang : Ubi jalar ungu kini mulai marak dikonsumsi oleh masyarakat karena disamping warnanya yang menarik rasanya juga manis dan lembut. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk membuat salah satu jenis kue bantat yaitu brownis dengan penggunaan substitusi tepung ubi ungu.

Tujuan : Mengetahui perbedaan daya terima dan komposisi zat gizi pada kue brownis yang terbuat dari campuran tepung terigu, dan tepung ubi ungu dengan perbandingan yang bervariasi.

Metode : Uji statistik yang digunakan dalam penelitian ini adalah One Way Anova. Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen murni dengan metode Visual Analog Scale (VAS), 4 taraf, 3 replikasi dan 30 panelis. Analisa komposisi zat gizi meliputi kadar karbohidrat, protein, lemak, air dan abu.

Hasil : Berdasarkan hasil uji statistik warna kue brownis yang lebih banyak dipilih yang diberikan penambahan tepung ubi ungu 20%. Warna ($68 \pm 16,47$), aroma ($68,88 \pm 14,73$), rasa ($74,23 \pm 14,79$), dan tekstur ($67,58 \pm 20,62$). Berdasarkan uji organoleptik menunjukkan ada perbedaan warna terhadap kue brownis dengan campuran tepung terigu dan tepung ubi ungu ($p < 0,05$).

Kesimpulan : Brownis ubi ungu dapat menjadi salah satu produk kue dengan antioksidan (yaitu antosianin) sebagai lahan untuk berwirausaha serta memanfaatkan bahan makanan hasil negeri Indonesia sehingga pilihan masyarakat lebih beragam.

Date Create : 27/11/2013

Type : Text

Format : PDF

Language : Indonesian

Identifier : UEU-Undergraduate-2008-32-021

Collection : 2008-32-021

Source : Perpustakaan Esa Unggul

Relation Collection Universitas Esa Unggul

COverage : Sivitas Akademika Universitas Esa Unggul

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