

SUMMARY

SUSU KEDELAI DAN SUSU TEMPE : MUTU ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI

Created by RIA YULIANA

Subject : SUSU KEDELAI DAN SUSU TEMPE :
MUTU ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI

Subject Alt : SUSU KEDELAI DAN SUSU TEMPE :
MUTU ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI

Keyword : SUSU KEDELAI; TEMPE; MUTU ORGANOLEPTIK; KANDUNGAN ZAT GIZI;

Description :

Latar Belakang : Dewasa ini banyak orang tua lebih memilih memberikan susu kedelai sebagai pengganti susu sapi dikarenakan alergi dan sebagainya. Salah satu alternatif pengganti susu sapi selain susu kedelai yaitu susu tempe dapat menjadi alternatif bagi mereka yang Laktosa Intoleran, sebagai pengikis kolesterol dan minuman untuk vegetarian. Tujuan : Mengetahui mutu organoleptik, daya terima dan kandungan zat gizi susu kedelai dan susu tempe.

Metode Penelitian : Pembuatan susu tempe dilakukan sesuai dengan prosedur umum pembuatan susu kedelai. Uji mutu organoleptik untuk mengetahui daya terima yang dilakukan terhadap 30 orang panelis semi terlatih dan tidak terlatih. Pembuatan susu kedelai dan susu tempe dilakukan di Universitas Esa Unggul pada bulan Februari 2013. Kandungan zat gizi diuji dengan analisis proksimat kedua produk yaitu susu kedelai dan susu tempe yang dilakukan di Laboratorium BPPT Puspittek, Serpong bulan Februari 2013. Uji statistik yang digunakan yaitu Mann Whitney.

Hasil : Uji statistik menunjukkan perbedaan aroma ($0.017 < 0.05$) dan tekstur ($0.011 < 0.05$) susu kedelai dan susu tempe. Tidak ada perbedaan rasa, warna, dan daya terima ($p > 0.005$). Hasil analisa proksimat susu kedelai diketahui kadar air 70,9%, abu 0,17%, lemak 2,83%, protein 0,96%, KH 5,88%, serat kasar 0,52%. Dan susu tempe diketahui kadar air 89,2%, abu 0,09%, lemak, 1,12%, protein 0,22%, KH 9,32%, serat kasar 1,72%. Mempunyai kadar lemak yang rendah sehingga susu kedelai dan susu tempe dapat diminum oleh semua kalangan dan semua kelompok umur. Kesimpulan : Dalam aplikasinya susu kedelai dan susu tempe dapat diberikan kepada manula di Poswindu karena dapat berfungsi sebagai pengikis kolesterol dan dapat mencegah terjadinya penyakit degeneratif.

Date Create : 12/12/2013

Type : Text

Format : PDF

Language : Indonesian

Identifier : UEU-Undergraduate-2009-32-041

Collection : 2009-32-041

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