

SUMMARY

STUDI IMBANGAN WORTEL (*Daucus carota*) DAN TEPUNG TERIGU (*Triticum vulgare*) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR BETA-KAROTEN STIK WORTEL

Created by Ryanita Nur Sugiri

Subject : STUDI IMBANGAN WORTEL (*Daucus carota*) DAN TEPUNG TERIGU
Subject Alt : STUDI IMBANGAN WORTEL (*Daucus carota*) DAN TEPUNG TERIGU
Keyword : Hasil penelitian menunjukkan ada pengaruh yang signifikan imbangan wortel dan tepung terigu terhadap sifat organoleptik aroma, rasa, mutu warna, tingkat kesukaan keseluruhan dan kadar beta-karoten stik wortel. Stik wortel yang terbaik berdasarkan hasil

Description :

Defisiensi vitamin A merupakan penyebab kebutaan yang paling sering ditemukan pada anak-anak. Salah satu cara mencegah defisiensi vitamin A yaitu dengan mengkonsumsi makanan yang mengandung vitamin A. Wortel merupakan salah satu sumber vitamin A dengan kebutuhan 12.000 IU. Wortel dapat diolah menjadi stik dengan penambahan tepung terigu agar karakteristiknya sesuai dengan yang diinginkan.

Tujuan: Mengetahui pengaruh imbangan wortel dan tepung terigu terhadap sifat organoleptik dan kadar beta-karoten pada stik wortel.

Metode: Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Uji organoleptik dilakukan oleh 30 orang panelis agak terlatih mahasiswa/i Jurusan Gizi Universitas Esa Unggul melalui uji hedonik untuk mengetahui daya terima dan mutu hedonik untuk mengetahui sifat organoleptik. Pengaruh imbangan wortel dianalisis dengan uji One Way ANOVA. Pengujian kadar beta-karoten dengan metoda spektrofotometri pada panjang gelombang 436 nm dengan imbangan 70%:30%, 60%:40%, dan 50%:50%.

Contributor : Yoni Atma, M.Si
Date Create : 12/12/2013
Type : Text
Format : PDF
Language : Indonesian
Identifier : UEU-Undergraduate-2012-32-184
Collection : 2012-32-184
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