

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 imbalanced wortel and wheat flour on organoleptic quality, color, taste, and overall acceptability and beta-carotene content of wortel sticks. The best result is based on the results

Description :

Defisiensi vitamin A merupakan penyebab kebutaan yang paling sering ditemukan pada anak-anak. Salah satu cara mencegah defisiensi vitamin A yaitu dengan mengonsumsi 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 imbalanced wortel and wheat flour on organoleptic quality and beta-carotene content of wortel sticks.

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 imbalanced wortel dianalisis dengan uji One Way ANOVA. Pengujian kadar beta-karoten dengan metoda spektrofotometri pada panjang gelombang 436 nm dengan imbalanced 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