

SUMMARY

PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI BUAH BIT TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KUE BOLU KUKUS

Created by YUYUN YUNIARTI

- Subject** : PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI BUAH BIT TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KUE
- Subject Alt** : PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI BUAH BIT TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KUE
- Keyword** : PENAMBAHAN KONSENTRASI BUAH BIT; MUTU ORGANOLEPTIK; AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KUE;

Description :

Latar Belakang : Bit merupakan salah satu bahan pangan yang sangat bermanfaat. Salah satu manfaat bit adalah memberikan warna alami dalam pembuatan produk pangan.

Namun pemanfaatan buah bit dapat dibuat menjadi produk seperti kue bolu kukus dengan penambahan ekstrak bit sehingga produk tersebut mempunyai nilai gizi dan aktivitas antioksidan yang tinggi.

Tujuan : Mengetahui daya terima, cita rasa, dan komposisi zat gizi dan aktivitas antioksidan kue bolu kukus yang menggunakan ekstrak buah bit.

Metode Penelitian : Pengujian yang dilakukan adalah uji kimia (uji proksimat dan uji aktivitas antioksidan (metode DPPH)), dan uji sensori (warna, aroma, tekstur, tingkat kesukaan, rasa). Jumlah panelis 60 (terlatih 30 dan konsumen 30). Analisis data menggunakan Uji One Way anova.

Hasil : Berdasarkan hasil penelitian, secara kimia menunjukkan bahwa kue bolu kukus dengan konsentrasi 5% ekstrak bit memiliki range angka meliputi kadar air 35.48%, kadar abu 0.60%, kadar lemak 2.58%, kadar protein 6.05%, kadar karbohidrat 55.29% dan aktivitas antioksidan 110.80%.

Kesimpulan : Bahwa penambahan konsentrasi ekstrak bit 5% berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan di dalam kue bolu kukus, dalam artian semakin banyak penambahan konsentrasi ekstrak bit semakin besar aktivitas antioksidannya.

Date Create : 20/12/2013

Type : Text

Format : PDF

Language : Indonesian

Identifier : UEU-Undergraduate-2009 32 029

Collection : 2009 32 029
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