

SUMMARY

PERBEDAAN DAYA TERIMA DAN KOMPOSISI ZAT GIZI PADA BISKUIT YANG TERBUAT DARI CAMPURAN TEPUNG TEMPE, TEPUNG TERIGU, DAN TEPUNG UBI KUNING DENGAN PERBANDINGAN YANG BERVARIASI

Created by NIKE WINOKO

Subject : GIZI, KOMPOSISI MAKANAN
Subject Alt : GIZI, KOMPOSISI MAKANAN
Keyword : zat gizi; komposisi; makanan; tempe; ubi; tepung; biskuit

Description :

Potensi tempe dan ubi jalar di Indonesia masih perlu dikembangkan, mengingat tempe dan ubi jalar kaya akan zat gizi dan mudah didapat sementara volume impor tepung terigu semakin meningkat setiap tahunnya. Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk membuat makanan selingan berupa biskuit yang terbuat dari campuran tepung tempe, tepung terigu, dan tepung ubi kuning dengan tujuan mempelajari daya terima dan komposisi zat gizi-nya. Untuk menguji daya terima dilakukan uji organoleptik pada panel konsumen dan panel agak terlatih. Metode yang digunakan pada panel agak terlatih adalah Metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 perlakuan dalam 4 taraf dan 3 kali replikasi. Uji statistik untuk panel konsumen menggunakan Uji Cochran dan pada panel agak terlatih dengan Uji Friedman. Hasilnya menunjukkan H_0 ditolak dan H_a diterima. Hal ini berarti terdapat perbedaan daya terima antara antara biskuit biasa dengan biskuit yang terbuat dari campuran tepung tempe, tepung terigu, dan tepung ubi kuning. Untuk mengetahui biskuit mana yang tidak memiliki selisih dengan kontrol digunakan Uji Wayne W. Daniel. Hasilnya menunjukkan bahwa biskuit pada perlakuan 1 (t_1) tidak memiliki selisih yang bermakna dengan kontrol. Hal ini berarti daya terima panel agak terlatih terhadap biskuit dengan campuran konsentrasi tepung tempe, tepung terigu, dan tepung ubi kuning sebesar 12,5%, 50%, 37,5% sama dengan daya terima mereka terhadap biskuit dengan konsentrasi 100% tepung terigu. Selain itu, biskuit dengan konsentrasi tepung tempe, tepung terigu, dan tepung ubi kuning sebesar 12,5%, 50%, 37,5% paling banyak disukai oleh konsumen. Dalam 100 g biskuit tersebut mengandung energi, protein, lemak, karbohidrat, air, abu, dan β -karoten sebesar 486 kkal ; 6,8 g ; 23,27 g ; 63,49 g ; 4,15 g ; 1,29 g, dan 260 mcg.

Contributor : Marudut Sitompul, MPS
Date Create : 10/01/2014
Type : Text
Format : PDF

Language : Indonesian
Identifier : UEU-Undergraduate-2003-32-044
Collection : 2003-32-044
Source : Perpustakaan Esa Unggul
Relation Collection Universitas Esa Unggul
COverage : Civitas Akademika Universitas Esa Unggul
Right : Copyright @2014 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