

SUMMARY

DAYA TERIMA DAN ANALISIS KOMPOSISI ZAT GIZI PADA ROTI TEPUNG KIMPUL

Created by NIDA SHULHIYA

Subject : DAYA TERIMA DAN ANALISIS KOMPOSISI ZAT GIZI PADA ROTI TEPUNG KIMPUL

Subject Alt : DAYA TERIMA DAN ANALISIS KOMPOSISI ZAT GIZI PADA ROTI TEPUNG KIMPUL

Keyword : ZAT GIZI PADA ROTI TEPUNG KIMPUL

Description :

LatarBelakang : Alam kita menyediakan begitu banyak bahan makanan, terutama sumber karbohidrat selain beras. Sebut saja ganyong, garut, gembili, suweg, uwi, kimpul dan lainnya. Namun makanan tradisional tersebut masih sulit menggantikan beras. Contohnya kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium* Schott) atau dalam istilah Inggris disebut blue taro. Sebagian masyarakat menyebutnya talaskimpul.

Tujuan: Mengetahui pengaruh substitusi tepung kimpul terhadap daya terima dan analisa zat gizi pada roti tepung kimpul. Penelitian ini termasuk penelitian eksperimental. Rancangan penelitian yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 perlakuan perbandingan antara tepung terigu dan tepung kimpul dengan pengulangan (replikasi) sebanyak 2 kali. Dari uji pendahuluan terpilih 3 jenis roti untuk penelitian utama yaitu dengan konsentrasi penambahan.

Kesimpulan : Terdapat perbedaan dari segi kualitas maupun zat gizi yang terkandung dalam roti baik roti sampel T1 dan T2 maupun roti kontrol.

Date Create : 10/02/2015

Type : Text

Format : PDF

Language : Indonesian

Identifier : UEU-Undergraduate-undergraduate_2008-32-038

Collection : undergraduate_2008-32-038

Source : Undergraduate these health of faculty

Relation Collection Universitas Esa Unggul

COverage : Civitas Akademika Universitas Esa Unggul

Right : copyright@2015 esaunggul

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