

## SUMMARY

# UJI DAYA TERIMA, NILAI GIZI DAN JUMLAH BAKTERI JAJANAN Papeda DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG POLONG MUDA KECIPIR (Psophocarpus Tetragonolobus (L.) DC.)

Created by RIZKYAH DEWANTI

**Subject** : DAYA TERIMA, GIZI, BAKTERI

**Subject Alt** : POWER RECEIVED, NUTRITION, BACTERIA

**Keyword** : tepung polong muda kecipir (psophocarpus tetragonolobus (l.) dc.);makanan jajanan;papeda

### Description :

Makanan jajanan yang paling digemari di wilayah Kabupaten Tangerang, adalah makanan jajanan papeda. Namun, kandungan gizi makanan jajanan anak sekolah dasar tersebut masih di bawah ketentuan kandungan gizi kudapan. Kemudian pada penelitian ini, makanan jajanan papeda yang umumnya diperdagangkan, ditambahkan tepung polong muda kecipir untuk meningkatkan nilai gizi pada makanan jajanan tersebut. Berdasarkan analisis yang telah diuraikan dalam hasil penelitian dan pembahasan mengenai pengaruh penambahan tepung polong muda kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC.) terhadap makanan jajanan papeda menunjukkan bahwa Hasil analisis One Way Anova menunjukkan bahwa terdapat adanya perbedaan antara tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, warna, tekstur dan aroma makanan jajanan papeda tanpa perlakuan (T0) dengan papeda yang ditambahkan tepung polong muda kecipir baik dengan konsentrasi 20%, 40%, maupun 60%. Hal ini ditandai dengan  $p < 0,05$ . Namun, jika dengan uji Bonferroni Test, maka dapat diketahui makanan jajanan dengan konsentrasi penambahan tepung polong muda kecipir 20% yang paling disukai oleh panelis. Kemudian dengan analisa proksimat dan angka lempeng total dapat diketahui nilai gizi untuk makanan jajanan papeda tanpa perlakuan adalah : kadar air 53,23%; kadar abu 1,36%; lemak total 9,12%; protein 9,58%; karbohidrat total 26,71%; kalsium 142,98%; serat kasar 1,27%; dan ALT  $4 \times 10^6$ ; sedangkan makanan jajanan papeda dengan penambahan tepung polong muda kecipir sebesar 20% mengandung kadar air sebesar 58,64%; kadar abu 1,23%; lemak total 6,26%; protein 10,89%; karbohidrat total 22,98%; kalsium 159,29%; serat kasar 0,98%, dan ALT  $3,4 \times 10^7$ .

**Contributor** : Vitria Melani, S.Si.,M.Si

**Date Create** : 15/11/2016

**Type** : Text

**Format** : PDF

**Language** : Indonesian

**Identifier** : UEU-Undergraduate-201232102

**Collection** : 201232102

**Call Number** : 32-2016-S086

**Source** : Undergraduate Theses of Nutrition

**Relation Collection** Fakultas Ilmu Kesehatan

**COverage** : Civitas Akademika Universitas Esa Unggul

**Right** : @Perpustakaan Universitas Esa Unggul

**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