

SUMMARY

PEMANFAATAN PATI SINGKONG (*Manihot utilissima*) DAN TEPUNG IKAN KEMBUNG COMO (*Rastrelliger brachysoma*) SEBAGAI BISKUIT MP-ASI LOKAL DESA PONDOK KELOR, KEC. SEPATAN TIMUR, KAB. TANGERANG

Created by RAHMI DZULHIJAH

Subject : SINGKONG, TEPUNG, IKAN
Subject Alt : CASSAVA, WHEAT, FISH
Keyword : biskuit mp asi lokal;pati singkong;tepung ikan kembung como

Description :

Hasil observasi penelitian Mulyani et al.,(2015) bahwa bahan pangan yang banyak dikonsumsi anak di wilayah Desa Pondok Kelor Kecamatan Sepatan Timur Kabupaten Tangerang adalah singkong (olahannya) dan ikan kembung jenis como. Bahan-bahan tersebut dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan MP-ASI lokal. Tujuan penelitian yaitu menghasilkan biskuit MP-ASI Lokal berbahan pati singkong dan tepung ikan kembung comp. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni menggunakan instrumen Visual Analog Scale (VAS) dengan 3 variasi konsentrasi pati singkong dan tepung ikan kembung como yang berbeda yaitu 10%:20%:30% dan 20%:40%:60%. Analisis statistik yang digunakan adalah one way anova dengan uji lanjut LSD. Berdasarkan uji organoleptik biskuit yang terpilih yaitu biskuit dengan konsentrasi 20% pati singkong : 80% tepung terigu dan 40% tepung ikan kembung como : 60% tepung susu. Hasil analisis proksimat biskuit yaitu energi sebesar 337 kkal, karbohidrat 44,98 g, protein 14,33 g, total lemak 11,02 g, serat 0,78 g, kadar air, 6,29 g, abu 2,04 g dan angka lempeng total biskuit 4,70 x 10³ cfu/g. Biskuit dengan penambahan pati singkong dan tepung ikan kembung como dapat diterima panelis berdasarkan parameter aroma, rasa, dan tekstur serta dapat digunakan sebagai alternatif makanan pendamping ASI.

Contributor : Erry Yudhya Mulyani, M.Sc
Date Create : 09/01/2017
Type : Text
Format : PDF
Language : Indonesian
Identifier : UEU-Undergraduate-201232060
Collection : 201232060
Call Number : 32-2016-S076
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