

SUMMARY

UJI DAYA TERIMA, NILAI GIZI DAN ANALISIS JUMLAH BAKTERI PADA PRODUK MI KERING DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera lam*)

Created by AAN ADWIYAH

Subject : DAYA TERIMA, BAKTERI, TEPUNG
Subject Alt : POWER RECEIVED, BACTERIA, FLOUR
Keyword : jumlah bakteri;mi kering;nilai gizi;tepung daun kelor;visual analogue scale

Description :

Daun kelor dapat dimanfaatkan dalam bentuk tepung agar lebih awet dan mudah disimpan. Aplikasi tepung daun kelor yang kaya zat gizi sebagai bahan tambahan meningkatkan nilai gizi produk mi kering dan mengurangi penggunaan tepung terigu. Mengetahui daya terima, nilai gizi dan jumlah bakteri pada produk mi kering dengan penambahan tepung daun kelor. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan 4 taraf perlakuan yaitu 100%:0%, 90%:10%, 80%:20, dan 70%:30%. Uji daya terima menggunakan Visual Analogue Scale dengan 30 panelis tidak terlatih. Uji statistik yang digunakan adalah One Way Anova (95% CI) dan uji lanjut bonferroni. Uji jumlah bakteri dengan Angka Lempeng Total sebagai upaya penjaminan mutu dan keamanan pangan produk mi kering. Produk terpilih produk K868 dengan penambahan 20% tepung daun kelor berdasarkan parameter rasa ($40,77 \pm 26,62$ mm) dan tekstur ($50,80 \pm 20,13$ mm). Berdasarkan uji daya terima ada perbedaan nilai rerata warna hasil uji hedonik pada produk mi kering dengan penambahan tepung daun kelor ($p < 0,05$). Hasil analisis zat gizi dan jumlah bakteri produk mi kering K868 yaitu kadar air 14,65%, kadar abu 4,52%, karbohidrat 60,42%, protein 17,27%, lemak 3,14%, serat kasar 2,44%, zat besi 32,53 ppm dan jumlah bakteri < 10 koloni/g.

Contributor : Vitria Melani, S.Si.,M.Si
Date Create : 09/01/2017
Type : Text
Format : PDF
Language : Indonesian
Identifier : UEU-Undergraduate-201232088
Collection : 201232088
Call Number : 32-2016-S084
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