

SUMMARY

DAYA TERIMA, NILAI GIZI, DAN PROFIL TEKSTUR PADA BAKSO KERANG DARA (*Anadara granosa L.*) DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF

Created by RYANTI INDRASWARI

Subject : kerang dara, tepung mocaf, uji profil tekstur

Subject Alt : Mussels, mocaf flour, texture profile test

Keyword : kerang dara, tepung mocaf, uji profil tekstur

Description :

Seiring dengan berjalannya waktu dan pesatnya perkembangan teknologi, manusia terus-menerus menciptakan inovasi di berbagai bidang, tak terkecuali di bidang pangan misalnya, bakso. Sebagian besar masyarakat Indonesia mengenal dua jenis bakso, bakso daging sapi dan bakso ikan. Atas dasar ini, diciptakan sebuah inovasi yaitu bakso berbahan dasar kerang dara. Tujuan : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung mocaf terhadap mutu dan daya terima bakso kerang dara. Metode : Metode ini merupakan studi eksperimental dengan enam formulasi lalu dilakukan uji hedonik pada 30 orang panelis tak terlatih. Substitusi tepung mocaf sebanyak 0g (P0), 20g (P1), 30g (P2), 40g (P3), 50g (P4), dan 60g (P5). Lalu dianalisis kadar air, kadar abu, lemak, protein, karbohidrat dengan metode proksimat (AOAC, 2005). Dilakukan pula analisis kalsium menggunakan AAS serta dilakukan analisis profil tekstur (hardness, springiness, adhesiveness, cohesiveness, gumminess, chewiness, dan fracturability) dengan Brookfield Texture Analyzer CT V1.2 Build 9. Analisis statistik yang digunakan adalah ANOVA One Way dan uji lanjut Bonferroni. Hasil : Berdasarkan uji hedonik, nilai rata-rata tertinggi terletak pada rasa dan warna bakso pada formulasi kelima (P4) yaitu perlakuan dengan substitusi tepung mocaf sebanyak 50g. Hasil analisis proksimat menunjukkan bahwa dalam 100 g bakso kerang dara dengan substitusi tepung mocaf sebanyak 50g (P4) mengandung energi 168,04 kkal, kadar air 57,33%, kadar abu 1,16%, kadar lemak 0,40%, kadar protein 5,22%; kadar karbohidrat 35,89%; dan kadar kalsium 64,21 mg. Hasil uji profil tekstur memperlihatkan bahwa bakso ini memiliki hardness 677,3 gf, springiness 1,04 mm, adhesiveness 0,47 mJ, cohesiveness 0,85, gumminess 581,9 gf, chewiness 5,95 mJ, dan fracturability 677,3 gf. Kesimpulan : Substitusi tepung mocaf memberikan pengaruh yang signifikan (p value < 0.05) terhadap mutu dan daya terima (warna) produk bakso kerang dara. Saran : Untuk penelitian selanjutnya, perlu dilakukan analisis lebih lanjut mengenai kadar natrium, kalium, magnesium, fosfor, seng, dan zat besi produk bakso kerang dara dengan substitusi tepung mocaf.

Contributor : Vitria melani

Date Create : 12/06/2017

Type : Text

Format : PDF

Language : Indonesian

Identifier : UEU-Undergraduate-201232034

Collection : 201232034

Source : Undergraduates Theses of science of nutrition

Relation Collection Fakultas Ilmu Ilmu Kesehatan

COverage : Civitas Akademi Universitas Esa Unggul

Right : @perpustakaan Universitas Esa Unggul 2017

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