



ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, SEPTEMBER 2013

Xi, VI BAB, 69 Halaman, 16 Tabel, 4 Lampiran

STUDI IMBANGAN WORTEL (*Daucus carota*) DAN TEPUNG TERIGU (*Triticum vulgare*) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR BETA-KAROTEN STIK WORTEL

Latar Belakang: Defisiensi vitamin A merupakan penyebab kebutaan yang paling sering ditemukan pada anak-anak. Salah satu cara mencegah defisiensi vitamin A yaitu dengan mengkonsumsi makanan yang mengandung vitamin A. Wortel merupakan salah satu sumber vitamin A dengan kebutuhan 12.000 IU. Wortel dapat diolah menjadi stik dengan penambahan tepung terigu agar karakteristiknya sesuai dengan yang diinginkan.

Tujuan: Mengetahui pengaruh imbang wortel dan tepung terigu terhadap sifat organoleptik dan kadar beta-karoten pada stik wortel.

Metode: Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Uji organoleptik dilakukan oleh 30 orang panelis agak terlatih mahasiswa/i Jurusan Gizi Universitas Esa Unggul melalui uji hedonik untuk mengetahui daya terima dan mutu hedonik untuk mengetahui sifat organoleptik. Pengaruh imbang wortel dianalisis dengan uji One Way ANOVA. Pengujian kadar beta-karoten dengan metoda spektrofotometri pada panjang gelombang 436 nm dengan imbang 70%:30%, 60%:40%, dan 50%:50%.

Hasil: Hasil penelitian menunjukkan ada pengaruh yang signifikan imbang wortel dan tepung terigu terhadap sifat organoleptik aroma, rasa, mutu warna, tingkat kesukaan keseluruhan dan kadar beta-karoten stik wortel. Stik wortel yang terbaik berdasarkan hasil penilaian panelis yaitu pada imbang wortel 70% dan tepung terigu 30% dengan kadar beta-karoten tertinggi sebesar 4.03 mg/100 gr.

Kesimpulan: Imbang wortel 70% dan tepung terigu 30% adalah imbang terbaik yang dapat diterima oleh masyarakat.

Daftar Bacaan (1991-2013)