



ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, Februari 2013
YUYUN YUNIARTI
PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI BUAH BIT TERHADAP
MUTU ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KUE BOLU
KUKUS

xiv, VI Bab, 77 halaman, 13 tabel, 10 grafik, 6 gambar

Latar Belakang : Bit merupakan salah satu bahan pangan yang sangat bermanfaat. Salah satu manfaat bit adalah memberikan warna alami dalam pembuatan produk pangan.

Namun pemanfaatan buah bit dapat dibuat menjadi produk seperti kue bolu kukus dengan penambahan ekstrak bit sehingga produk tersebut mempunyai nilai gizi dan aktivitas antioksidan yang tinggi.

Tujuan : Mengetahui daya terima, cita rasa, dan komposisi zat gizi dan aktivitas antioksidan kue bolu kukus yang menggunakan ekstrak buah bit.

Metode Penelitian : Pengujian yang dilakukan adalah uji kimia (uji proksimat dan uji aktivitas antioksidan (metode DPPH)), dan uji sensori (warna, aroma, tekstur, tingkat kesukaan, rasa). Jumlah panelis 60 (terlatih 30 dan konsumen 30). Analisis data menggunakan Uji One Way anova.

Hasil : Berdasarkan hasil penelitian, secara kimia menunjukkan bahwa kue bolu kukus dengan konsentrasi 5% ekstrak bit memiliki range angka meliputi kadar air 35.48%, kadar abu 0.60%, kadar lemak 2.58%, kadar protein 6.05%, kadar karbohidrat 55.29% dan aktivitas antioksidan 110.80%.

Kesimpulan : Bahwa penambahan konsentrasi ekstrak bit 5% berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan di dalam kue bolu kukus, dalam artian semakin banyak penambahan konsentrasi ekstrak bit semakin besar aktivitas antioksidannya.