



ABSTRAK

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

WIDYA FADHLIAH

PERBEDAAN DAYA TERIMA DAN NILAI GIZI COOKIES TEPUNG TERIGU YANG DISUBSTITUSI TEPUNG TALAS BELITUNG SEBAGAI ALTERNATIF SNACK BAGI LANSIA

ii, VI BAB, 89 Halaman, 5 Gambar, 10 Grafik, 15 Tabel, 10 Lampiran

Latar Belakang: Pemenuhan kebutuhan energi gizi lansia berdasarkan data Riskesdas 2007 baru terpenuhi kurang lebih 70% dari kecukupan yang dianjurkan. Oleh karena itu perlu dikembangkan makanan selingan sebagai alternatif pemenuhan energi tersebut. Cookies substitusi talas belitung merupakan salah satu yang perlu dikembangkan.

Tujuan: Mempelajari perbedaan daya terima dan nilai gizi cookies yang terbuat dari tepung talas belitung dengan tepung terigu dan potensi cookies sebagai alternatif snack bagi lansia.

Metode Penelitian: Talas belitung diperoleh dari pasar Kebayoran Lama. Substitusi tepung talas belitung yang dilakukan yaitu 0%, 10%, 20%, dan 30%. Jenis penelitian yang dilakukan adalah jenis penelitian eksperimen murni dengan Metode Analysis Scale. Uji organoleptik dilakukan oleh 60 orang yaitu 30 orang panelis konsumen dan 30 orang panelis agak terlatih. Kandungan zat gizi diuji dengan analisis proksimat pada sampel terpilih. Analisis statistik menggunakan uji One Way Anova.

Hasil: Cookies dengan substitusi 90% tepung terigu dan 10% tepung talas belitung adalah yang paling banyak disukai oleh kedua kelompok panelis. Cookies ini mengandung 502,9 kkal dalam 100 gr atau 7 keping cookies. Dari uji statistik menunjukkan perbedaan citarasa yang bermakna ($p < 0.05$).

Kesimpulan & Saran: Cookies dengan substitusi tepung talas belitung 10% paling disukai dan dapat digunakan sebagai makanan selingan lansia untuk pemenuhan energi. Diharapkan dengan pemberian 6 keping per hari dapat menyumbang kenaikan energi sebesar 500 kkal atau sepertiga dari kebutuhan lansia.

Daftar Bacaan 43 (1989-2013)