



ABSTRAK

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

ESA SEPTIANA

DAYA TERIMA DAN ANALISA ZAT GIZI PADA ROTI TEPUNG KIMPUL

LatarBelakang : Alam kita menyediakan begitu banyak bahan makanan, terutama sumber karbohidrat selain beras. Sebut saja ganyong, garut, gembili, suweg, uwi, kimpul dan lainnya. Namun makanan tradisional tersebut masih sulit menggantikan beras. Contohnya kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium Schott*) atau dalam istilah Inggris disebut *blue taro*. Sebagian masyarakat menyebutnya talaskimpul.

Tujuan: Mengetahui pengaruh substitusi tepung kimpul terhadap daya terima dan analisa zat gizi pada roti tepung kimpul. Penelitian ini termasuk penelitian eksperimental. Rancangan penelitian yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 perlakuan perbandingan antara tepung terigu dan tepung kimpul dengan pengulangan (replikasi) sebanyak 2 kali. Dari uji pendahuluan terpilih 3 jenis roti untuk penelitian utama yaitu dengan konsentrasi penambahan.

Kesimpulan : Terdapat perbedaan dari segi kualitas maupun zat gizi yang terkandung dalam roti baik roti sampel T₁ dan T₂ maupun roti kontrol.