

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Substitusi Biji Wijen dan Tepung Biji Wijen dalam Pembuatan Pie Susu Sumber Kalsium serta Tinggi Fosfor untuk Ibu Hamil

Ulfah Nurida Rahmah

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=73900&lokasi=lokal>

Abstrak

Angka Kematian Ibu (AKI) merupakan salah satu indikator kesejahteraan masyarakat di suatu negara. Penyebab langsung kematian ibu salah satunya yaitu hipertensi sebesar 27,1%, dengan faktor risiko diantaranya karena ketidakseimbangan kalsium dalam tubuh. Kalsium dan fosfor memiliki hubungan yang sinergis. Salah satu bahan makanan yang mengandung kalsium dan fosfor adalah biji wijen, serta produk yang akan dibuat yaitu pie susu. Tujuan penelitian ini adalah untuk memformulasikan biji wijen dan tepung biji wijen dalam menghasilkan pie susu sumber kalsium dan tinggi fosfor yang disukai oleh panelis. Pie susu dapat dikatakan sumber kalsium dan tinggi fosfor apabila mencapai ALG sebesar 195 mg kalsium dan 210 mg fosfor. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Adapun perlakuan pada penelitian ini berupa substitusi tepung terigu dengan penambahan tepung biji wijen sebanyak 3 taraf (10%, 15%, dan 20%), dan substitusi tepung terigu dengan penambahan biji wijen sebanyak 1 taraf (20%). Data yang diperoleh dari uji organoleptik akan dianalisis secara statistik dengan ANOVA, dan dilanjutkan dengan uji Duncan's Multiple Test dengan tingkat signifikansi 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan biji wijen dan tepung biji wijen mempengaruhi mutu dan tingkat kesukaan panelis secara keseluruhan, namun tidak pada tingkat kesukaan rasa pie susu. Produk terpilih yaitu pada formula 3 dengan substitusi tepung terigu : tepung biji wijen : biji wijen yaitu sebesar 60%:20%:20%. Sajian pie susu sumber kalsium tinggi fosfor sebanyak 40 g memiliki kandungan energi 170 kkal, kalsium sebesar 99 mg, dan fosfor 90 mg.