

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Pembuatan Sari Kacang Kedelai dengan Sari Jambu Biji Merah dan Asam Askorbat Sebagai Sumber Zat Besi untuk Remaja

Denny Jamzani

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=73930&lokasi=lokal>

Abstrak

Kacang kedelai adalah tanaman pangan lokal yang pemanfaatannya belum optimal. Salah satu usaha yang dilakukan adalah diversifikasi produk olahan menjadi sari kacang kedelai dengan sari jambu biji merah. Tujuan penelitian ini adalah menghasilkan sari kacang kedelai dengan sari jambu biji merah dan asam askorbat sumber zat besi. Penelitian ini menggunakan rancangan percobaan acak lengkap satu variabel. Perbandingan sari kacang kedelai dan sari jambu biji merah dilakukan dengan tiga taraf (60:40, 70:30, dan 80:20). Analisis terhadap sari kacang kedelai dengan sari jambu biji merah dan asam askorbat meliputi pengukuran kadar air, kadar abu, karbohidrat, protein, lemak dan zat besi. Penentuan sari kacang kedelai dengan sari jambu biji merah dan asam askorbat terbaik menggunakan uji hedonik dengan panelis agak terlatih. Data hasil ditabulasikan dan diolah menggunakan uji analisis varian satu arah atau (one way ANOVA). Bila berpengaruh nyata ($p < 0,05$) dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan air dalam pembuatan sari kacang kedelai terbaik yaitu 500ml/100 gram kacang kedelai dan penambahan air dalam pembuatan sari jambu biji merah terbaik yaitu 250ml/100 gram jambu biji merah. Hasil uji sidik ragam penambahan sari jambu biji merah dapat memberikan pengaruh nyata terhadap mutu aroma, mutu rasa, mutu kekentalan dan mutu warna sari kedelai. Hasil uji sidik ragam untuk uji hedonik penambahan sari kelapa sawit memberikan pengaruh nyata terhadap kesukaan aroma, rasa, kekentalan dan warna sari kedelai. Formula terbaik adalah sari kedelai dengan formula 3 (80:20) yang memiliki nilai rata-rata uji hedonik dan mutu hedonik tertinggi yaitu 3,14. Sari kedelai terbaik dengan takaran saji 100 ml memiliki kandungan energy 125,3 kkal, lemak 2,14 gram, protein 3,76 gram, karbohidrat 22,75 gram dan zat besi 1,85 mg per takaran saji. Analisis biaya sari kedelai pertakaran saji 100 gram seharga Rp 458,3 atau bila dibulatkan Rp 500