

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Penambahan Tepung Bayam Merah (*Amaranthus Gangeticus L.*) Pada Pembuatan Brownies Kukus Sumber Zat Besi (Fe)

Julinda Pratiwi

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74349&lokasi=lokal>

Abstrak

Salah satu permasalahan gizi masyarakat adalah anemia. Saat ini, banyak obat-obatan generik atau suplemen penambah besi (Fe) dengan rasa yang kurang diminati oleh masyarakat terutama ibu hamil. Salah satu solusi untuk mengatasi masalah tersebut adalah membuat suatu produk olahan sumber zat besi (Fe) berbahan dasar tepung, untuk pemanfaatan dari bayam merah yang akan dibuat menjadi tepung. Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengembangkan dan mengkaji pemanfaatan bayam merah sebagai sumber zat besi (Fe) pada pembuatan brownies. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu perbandingan tepung terigu dan tepung bayam merah. Terdapat 3 formulasi yaitu F1 = 40%:60%, F2 = 45%:55%, dan F3 = 50%:50%. Produk terpilih dilakukan pengulangan sebanyak dua kali berdasarkan hasil penelitian. Brownies dengan formulasi F1 menjadi produk terpilih dari hasil uji organoleptik dengan nilai rata-rata kesukaan untuk warna 3.7, tekstur 3.8, rasa 3.7, dan aroma 3.5. Hasil uji laboratorium per 100 gram brownie terpilih memiliki kadar air 27.1%, abu 2.08%, protein 6.29%, lemak 21.6%, karbohidrat 42.9%, energi 391 Kkal, dan zat besi (Fe) 7.10 mg.