

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Penambahan Tepung Brokoli (Brassica Oleracea L. Var Italica) Dalam Pembuatan Mie Basah Sumber Serat

Putri Andani

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74364&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh campuran mi basah terbaik antara tepung terigu dan tepung brokoli sebagai bahan makanan alternatif. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari satu faktor, yaitu jumlah tepung brokoli (Substitusi 45%, Substitusi 47,5%, Substitusi 50%). Parameter yang diamati yaitu nilai Organoleptik (warna, aroma (bau), rasa, dan kekenyalan) serta Uji Proksimat, Betakaroten dan serat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung brokoli berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, rasa, dan kekenyalan. Substitusi tepung brokoli yang terpilih adalah substitusi 47,5% dilihat dari hasil Uji Organoleptik. Kandungan gizi pada substitusi 47,5% adalah air 62,7%, abu 1,78%, protein 9,57%, lemak 2,53%, karbohidrat 23,4%, energi 155 kkal, serat makanan 5,86%, dan betakaroten 5,38mg/kg. Berdasarkan nilai gizi dan uji hedonik, substitusi 47,5% dapat diklaim sebagai mi basah sumber serat.