Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Modifikasi Brownies Dengan Tepung Jangkau (Jagung Dan Kacang Hijau) Sebagai Makanan Tambahan Sumber Protein Dan Non Gluten

Putri Dwi Kasih Anggraini

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74402&lokasi=lokal>

Abstrak

Keberadaan tepung terigu sudah melekat dalam industri pengolahan pangan. Sementara bahan dari tepung terigu yaitu gandum sulit dikembangkan di Indonesia sehingga hampir seluruh permintaan dipenuhi dari impor. Oleh karena itu, diperlukan menjaga produk gandum supaya tetap elastis dan tidak menimbulkan ketergantungan impor yang dapat merugikan neraca perdagangan dan mengganggu ketahanan pangan. Pemanfaatan jagung dan kacang hijau menjadi olahan makanan yang berbasis tepung non terigu dapat meningkatkan daya guna bahan pangan lokal dengan memiliki keunggulan kandungan protein yang tinggi serta bebas gluten sehingga dapat ditujukan bagi penderita alergi gluten. Tujuan dalam penelitian ini adalah mengetahui modifikasi brownies tepung jangkau (jagung dan kacang hijau) sebagai makanan tambahan sumber protein dan non gluten yang dapat diterima dan paling disukai oleh panelis. Objek penelitian ini adalah brownies tepung jangkau (jagung dan kacang hijau) dengan menggunakan formulasi tepung jagung dan tepung kacang hijau 1:1, 1:2, dan 1:3. Brownies tepung jangkau tersebut dilakukan uji organoleptik dan analisis protein. Berdasarkan uji organoleptik, didapatkan hasil penelitian bahwa perbandingan brownies tepung jangkau 1:3 (1 tepung jagung : 3 tepung kacang hijau) merupakan formulasi perlakuan terbaik yang memiliki karakteristik warna, aroma, rasa, dan tekstur yang dapat diterima dan disukai oleh panelis dengan skor 3,72 (suka). Data yang diperoleh dari uji organoleptik dianalisis menggunakan uji statistik Analysis of Varians (ANOVA) dengan tingkat kepercayaan 95% dan diuji lanjut menggunakan Duncan's Multiple Range Test. Adapun kandungan protein brownies perlakuan terbaik dilakukan analisis menggunakan metode kjhedahl. Hasil yang diperoleh adalah brownies tepung jangkau (jagung dan kacang hijau) memiliki kadar protein sebesar 7,61 % sementara protein pada brownies tepung terigu sebesar 5,82 %.