

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

PEMBUATAN MUFFIN TEPUNG JANTUNG PISANG KOMPOSIT TEPUNG AMPAS KELAPA SEBAGAI SELINGAN TINGGI SERAT UNTUK WANITA OBESITAS DEWASA USIA 19-29 TAHUN

NURUNBAITY RAHMAH

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74468&lokasi=lokal>

Abstrak

Prevalensi obesitas pada wanita di Indonesia terus mengalami peningkatan. Peningkatan obesitas dapat disebabkan karena tingginya konsumsi makanan manis dan rendah asupan serat. Tujuan penelitian ini adalah untuk memanfaatkan tepung jantung pisang dan tepung ampas kelapa. Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret-Oktober di Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. HAMKA dan SIG laboratory Bogor. Penelitian dilakukan dengan dua tahap. Tahap penelitian pendahuluan berupa pembuatan tepung dan analisis zat gizi pada tepung; dan tahap penelitian utama berupa penentuan formulasi, pembuatan muffin, uji organoleptik dan analisis zat gizi pada muffin terpilih. Pengolahan dan analisis data pada penelitian ini akan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan formulasi F0 0%, F1 30%, F2 40% dan F3 50%. Penentuan muffin jantung pisang dan ampas kelapa terbaik menggunakan uji hedonik dengan panelis semi-terlatih sebanyak 30 orang. Analisis data menggunakan uji ANOVA, bila hasil p-value <0,05 maka dilanjutkan dengan menggunakan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung jantung pisang dan tepung ampas kelapa terbaik adalah F1 30%. Hasil uji sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan tepung jantung pisang dan tepung ampas kelapa dapat memberikan pengaruh nyata terhadap parameter mutu (rasa, tekstur, warna dan aroma) dan penilaian tingkat kesukaan (hedonik). Formula terbaik adalah muffin dengan F1 30% tepung jantung pisang dan tepung ampas kelapa yang memiliki kandungan energi 165 kkal, protein 4 gram, lemak 6 gram, karbohidrat 25 gram dan serat pangan 6 gram per takaran saji (1 cup=50 gram). Analisis biaya muffin tepung jantung pisang dan ampas kelapa per takaran saji seharga Rp. 6.000.