

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

PEMANFAATAN BEKATUL DAN AMPAS KEDELAI PADA PEMBUATAN SHREDDED INSTANT CEREAL ? NUTRIBEL? SUMBER SERAT DAN PROTEIN

TRI HASTUTI

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74470&lokasi=lokal>

Abstrak

Proses penyiapan sarapan yang memerlukan waktu lama kurang menguntungkan pada kondisi seperti sekarang ini yang menuntut kepraktisan dan hemat waktu. Sereal sarapan adalah salah satu makanan yang praktis untuk disajikan di pagi hari, dengan mengguakan bahan alternatif dari bekatul dan ampas kedelai yang memiliki kandungan protein dan serat yang tinggi. Bekatul merupakan hasil samping penggilingan gabah yang berasal dari berbagai varietas padi. Bekatul yang digunakan menggunakan bekatul komersial yaitu bekatul Gasol. Ampas kedelai merupakan hasil samping pengolahan tahu dan susu. Pada penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan produk sereal instan ?NUTRIBEL?(Nutrisi bekatul dan ampas kedelai) dengan adanya penambahan bekatul dan ampas kedelai sebagai makanan sumber serat dan protein. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap. Subtitusi bekatul dan tepung ampas kedelai terhadap tepung terigu pada pembuatan sereal instan yaitu, F0 (0%), F1 (30%), F2 (40%), F3 (50%). Penentuan sereal instan bekatul dan ampas kedelai terpilih menggunakan uji hedonik dengan panelis semi terlatih. Analisis kimia terhadap sereal instan meliputi pengukuran kadar air, kadar abu, karbohidrat, protein, lemak dan serat. Analisis data menggunakan uji ANOVA, bila p-value <0.05 dilanjutkan dengan uji Duncan. Formulasi terbaik atau sereal terpilih dengan nilai tertinggi terdapat pada formula 1 (30%) dengan takaran saji 30 gram dengan memiliki kadar protein sebesar 5 gram dan kadar serat sebesar 2 gram per takaran saji.