

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Pemanfaatan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dan Tepung Biji Saga Pohon (*Adenanthera pavonina* Linn) dalam Pembuatan Flakes

Yulia Shandy Khoirunissa

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74641&lokasi=lokal>

Abstrak

Kacang tunggak dan biji saga pohon merupakan bahan pangan lokal yang pemanfaatannya masih terbatas dan belum banyak dikenal oleh masyarakat. Kandungan kalsium pada kacang tunggak dan biji saga pohon cukup tinggi untuk dikembangkan dalam produk pangan terutama dalam mengatasi gangguan dismenore dan Premenstrual Syndrome (PMS). Tujuan Penelitian ini adalah menghasilkan produk flakes berbasis tepung kacang tunggak dan biji saga pohon yang dapat diterima secara kimia dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas satu faktor dan dua kali ulangan. Faktor perlakuan dalam penelitian ini adalah proporsi tepung kacang tunggak dan tepung biji saga pohon dengan berbagai macam taraf formulasi yaitu F1 (50:15), F2 (45:20) dan F3 (40:25). Uji organoleptik menggunakan 50 panelis tidak terlatih untuk menentukan produk flakes terpilih. Analisis kimia terhadap flakes meliputi kadar air, kadar abu, karbohidrat, protein, lemak dan kalsium pada keseluruhan formulasi serta analisis kadar serat kasar pada formulasi terpilih. Analisis data dilakukan menggunakan uji ANOVA dan Kruskal Wallis. Bila $p\text{-value} < 0.05$ dilanjutkan dengan uji Duncan dan Mann Whitney pada taraf signifikansi 95%. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa tiap perlakuan formulasi berpengaruh nyata terhadap ($p < 0.05$) tingkat kesukaan warna, rasa dan overall, serta mutu hedonik warna, rasa, aroma dan tekstur. Hasil analisis kimia menunjukkan bahwa perlakuan dari tiap formulasi berpengaruh nyata ($p < 0.05$) terhadap kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, energi dan kalsium. Flakes 1 merupakan flakes terpilih dengan komposisi kimia sebagai berikut: kadar air 2.02%, kadar abu 2.13%, protein 16.35%, lemak 9.09%, karbohidrat 70.41%, energi 428.88 kkal, kalsium 173.04 mg/100 g dan serat kasar 1.04%.