Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Pemanfaatan Tepung Cangkang Telur Ayam Ras dan Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Éclairé Tinggi Kalsium

Annisa Wandasari

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=75564&lokasi=lokal>

Abstrak

Osteoporosis adalah penyakit tulang yang ditandai dengan rusaknya arsitektur tulang yang akan mengakibatkan penurunan kekuatan tulang yang dalam hal ini adalah pengoropasan tulang. Salah satu penyebab osteoporosis adalah kurangnya konsumsi kalsium. Tujuan penelitian adalah pemanfaatan tepung cangkang telur ayam ras dan tepung daun kelor dalam pembuatan Éclairé tinggi kalsium sebagai alternatif cemilan bagi remaja untuk mencegah terjadinya osteoporosis di masa tua. Variasi penambahan tepung cangkang telur ayam ras dan tepung daun kelor pada pembuatan Éclairé adalah 0%, 6%, 10% dan 14%. Hasil variasi substitusi akan dinilai secara organoleptik oleh 30 panelis semi terlatih dari Mahasiswa Gizi UHAMKA yang telah mengikuti mata kuliah Teknologi Pangan. Analisis data menggunakan uji Anova, bila p-value <0,05 dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil uji sidik ragam pada uji mutu hedonik menunjukkan bahwa penambahan tepung cangkang telur ayam ras dan tepung daun kelor tidak memberikan pengaruh nyata terhadap mutu aroma, rasa dan tekstur Éclairé. Hasil uji sidik ragam pada uji hedonik menunjukkan bahwa penambahan tepung cangkang telur ayam ras dan tepung daun kelor tidak memberikan pengaruh nyata terhadap rasa dan tekstur, namun memberikan pengaruh nyata terhadap aroma Éclairé. Berdasarkan penilaian uji organoleptik didapatkan produk Éclairé terpilih yaitu F3 dengan persentase 14%. Produk Éclairé terpilih dalam 100 gram mengandung energi 280,78 kkal, protein 4,86 g, lemak 16,06 g, karbohidrat 29,20 g dan kalsium 888,92 mg. Saran penyajian Éclairé adalah dengan mengkonsumsi 2 kue (80 g) dapat memenuhi kebutuhan selingan kalsium untuk usia remaja sebesar 65% dan dapat dikatakan sebagai pangan tinggi kalsium karena memenuhi 30% ALG.