Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Inulin pada Pembuatan Mokam (Mochi Kacang Merah) Sebagai Alternatif Snack Sehat

Dini Widiya Sari Rahayu

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=75568&lokasi=lokal>

Abstrak

Pola konsumsi masyarakat yang cenderung senang mengonsumsi makanan tinggi lemak, dan tinggi natrium dapat menjadi pemicu hipernatremia dan hiperkolesterol. Kacang merah merupakan pangan lokal yang banyak dibudidayakan di Indonesia dan bahan yang potensial dalam pembuatan snack rendah natrium dan rendah kolesterol bagi penderita hipertensi dan hiperkolesterol. Penelitian ini bertujuan untuk mensubstitusi tepung kacang merah terhadap tepung ketan dan inulin dalam pembuatan mokam rendah natrium dan rendah kolesterol. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) 1 faktor dan tidak ada pengulangan. Faktor dalam penelitian ini adalah perbandingan tepung kacang merah dengan tepung ketan yang terdiri dari 3 taraf perlakuan yaitu F1 (10:90), F2 (20:80), F3 (30:70), dan F0 sebagai produk kontrol 100 tepung ketan. Analisis yang dilakukan dalam penelitian meliputi analisis proksimat, analisis natrium, lemak jenuh, kolesterol, dan Fe. Analisis data menggunakan uji Anova, bila p-value <0,05 akan dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil uji sidik ragam pada uji mutu hedonik dan hedonik terhadap tekstur dan rasa menunjukkan tidak adanya perbedaan nyata, namun terdapat perbedaan pada aroma mokam. Berdasarkan penilaian uji organoleptik didapatkan produk mokam terpilih yaitu F1 dengan perbandingan tepung kacang merah dan tepung ketan 10:90. Produk mokam terpilih dalam 100 g mengandung energi 110 kkal, karbohidrat 22 g, protein 3 g, lemak 1 g, natrium 10 mg, kolesterol 0 mg, dan lemak jenuh 0 mg