Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Pemanfaatan Tepung Komposit Beras Hitam (*Oryza sativa* L.indica) dan Daun kelor (*Moringa Oleifera*) dalam Pembuatan Pasta Spageti Basah Tinggi Serat

Fyastika Rizka Ramadhanty

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=75571&lokasi=lokal>

Abstrak

Obesitas merupakan salah satu masalah kesehatan bagi orang umum yang tinggal di negara berkembang. Obesitas di Indonesia prevalensi remaja kurus umur 13-15 tahun adalah 6,8%, sedangkan prevalensi pada remaja obesitas sebesar 11,2%. Seseorang yang menderita obesitas disarankan untuk meningkatkan konsumsi serat pangan. Sumber serat pangan yang dapat dimanfaatkan dalam produk makanan adalah beras hitam. Kandungan serat dari beras hitam sebesar 52,22 g/ 100 g dan kandungan serat pada tepung daun kelor sebesar 38,30 g/100 g Penelitian dilakukan dengan tiga tahap. Tahap pertama yaitu pembuatan tepung beras hitam dan tepung daun kelor. Tahap kedua yaitu formulasi spageti basah berbahan dasar tepung terigu dengan penambahan tepung komposit beras hitam tepung daun kelor. Tahap ketiga dilakukan uji organoleptik menggunakan panelis konsumen sebanyak 50 orang. Analisis yang dilakukan adalah analisis sensori yang meliputi uji hedonik dan uji mutu hedonik meliputi aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan satu faktor perlakuan yaitu 10% terdiri atas 4 taraf 3 formulasi. Komposit tepung beras hitam dan daun kelor pada pembuatan kulit pasta tinggi serat, yaitu F0 (0%), F1 (10%), F2 (20%), F3 (30%) dengan perbandingan 90:10, 80:20, dan 70:30. Analisis data menggunakan uji Kruskal wallis. Bila p value <0,05 maka dilanjutkan dengan Mann Whitney. Formulasi terbaik atau spageti terpilih dengan nilai tertinggi yaitu pada formula 1 (90%:10%) yang mempunyai kandungan kalori dan gizi dalam 100 gram yaitu energi 366,71 kkal, protein 25,26 g, lemak 7,59 g, karbohidrat 49,34 g, kalsium 4,90 g, dan serat pangan 29,73 g.