

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Pemanfaatan Edamame (*Glycin max* (L) Merrill) dalam Pengembangan Puding Instan bagi Penderita Hiperkolesterolemia

Made Dinda Arvianti

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=75581&lokasi=lokal>

Abstrak

Hiperkolesterolemia merupakan suatu keadaan dimana kadar kolesterol melebihi kadar normal (>200 mg/dl). Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mencegah hal tersebut adalah mengonsumsi makanan tinggi serat seperti edamame. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan tepung edamame dalam pembuatan puding instan tinggi serat yang dapat diterima secara baik oleh panelis. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktorial dengan penambahan tepung edamame sebanyak 3 taraf (F1 50%, F2 60%, dan F3 70%), dan kontrol F0 (0%). Uji organoleptik menggunakan uji hedonik dan uji mutu hedonik dengan 50 panelis konsumen. Hasil uji Kruskal Wallis menunjukkan bahwa penambahan tepung edamame pada pembuatan puding instan edamame berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan (hedonik) dan mutu hedonik ($p < 0,05$). Formulasi puding instan terpilih yaitu F1 dengan kandungan gizi per 100 g yaitu kadar air 2,72%, abu 2,03%, protein 13,10%, lemak 1,37%, karbohidrat 80,78%, energi 387,85 kkal, energi dari lemak 12,33 kkal, serat pangan 40,08%, natrium 0,13%, kolesterol 8,93%, dan asam lemak jenuh 0,34%. Kandungan gizi per sajian kolesterol 5 mg, lemak jenuh 0 g, dan lemak total 1 g sudah memenuhi syarat klaim tinggi serat. Sineresis pada F1 yaitu 2%.