

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Studi Pembuatan Biskuit Dari Tepung Jali (*Coix lacryma jobi* L) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Untuk Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Pada Baduta

Shafiyah Yasmin Septiani

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=75606&lokasi=lokal>

Abstrak

Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) yang tidak mencukupi kebutuhan zat gizi yang diperlukan tubuh menyebabkan gangguan pada pertumbuhan dan memperlambat perkembangan otak. Tujuan penelitian ini adalah untuk memanfaatkan tepung jali dan tepung kacang merah. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli-Oktober di Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA dan SIG Laboratory Bogor. Penelitian dilakukan dengan dua tahap. Tahap penelitian pendahuluan berupa pembuatan tepung dan analisis zat gizi pada tepung; dan tahap penelitian lanjutan berupa penentuan formulasi, pembuatan biskuit, uji organoleptik dan analisis zat gizi pada biskuit terpilih. Pengolahan dan analisis data pada penelitian ini akan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan substitusi tepung jali dan tepung kacang merah sebesar 30% dalam formulasi F0 (kontrol), F1 (1:1), F2 (2:1) dan F3 (1:2). Penentuan biskuit MP-ASI terbaik menggunakan uji hedonik dengan panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Analisis data menggunakan uji ANOVA, bila hasil p-value <0,05 maka dilanjutkan dengan menggunakan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung jali dan tepung kacang merah terbaik adalah F2 2:1 (20% tepung jali dan 10% tepung kacang merah). Hasil uji Duncan menunjukkan bahwa penambahan tepung jali dan tepung kacang merah dapat memberikan pengaruh nyata terhadap parameter mutu (tekstur, rasa, aroma dan warna) dan penilaian tingkat kesukaan (hedonik). Formula biskuit MP-ASI terbaik memiliki kandungan energy 80 kkal, protein 1,2 gram, lemak 4 gram, karbohidrat 9 gram dan seng (Zn) 0,5 gram per takaran saji (1 keping = 15 gram).