

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

PEMANFAATAN TEPUNG BIJI LABU KUNING DALAM PEMBUATAN PIE SUSU SEBAGAI ALTERNATIF CAMILAN SUMBER ZINK

SELVA MAHLINASHA ARINDANI

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=75790&lokasi=lokal>

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji sifat kimia dan organoleptik pie susu yang disubstitusi dengan tepung biji labu kuning sebagai camilan sumber zink. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 faktor dan 2 ulangan. Faktor dalam penelitian ini adalah penambahan tepung biji labu kuning sebagai pengganti tepung terigu yang terdiri dari 3 taraf yaitu F1 (50% : 50%), F2 (40% : 60%), F3 (30% : 70%), dan F0 (0% : 100%) sebagai kontrol. Analisis sifat fisik dan kimia meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, energi total, dan kadar zink. Formula pie susu terbaik dipilih berdasarkan uji hedonik dan uji mutu hedonik menggunakan 50 panelis tidak terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung biji labu kuning sebagai substitusi tepung terigu pada formulasi pie susu berpengaruh nyata terhadap kadar abu ($p=0,000$), lemak ($p=0,000$), karbohidrat ($p=0,000$), zink ($p=0,000$), energi total ($p=0,001$). Hasil uji mutu hedonik dan hedonik menunjukkan bahwa penambahan tepung biji labu kuning sebagai pengganti tepung terigu pada formulasi pie susu berpengaruh nyata terhadap tekstur hedonik ($p=0,005$), warna hedonik ($p=0,000$), rasa hedonik ($p=0,002$), overall ($p=0,022$), mutu tekstur ($p=0,003$), dan mutu warna ($p=0,000$). F1 (50% : 50%) menjadi formula pie susu terpilih dengan kandungan gizi per 100 g, energi 454 kkal, protein 11 g, lemak 25,8 g, karbohidrat 44,3 g, dan seng 2,05 mg. Kandungan gizi pie susu terpilih dalam satu takaran saji adalah 140 kkal energi total, 3 g protein, 8 g lemak total, 13 g karbohidrat total, 7 g gula, dan 4% zink dari AKG.