

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

## PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG CHIA (*Salvia hispanica*) DAN BIJI WIJEN (*Sesamum indicum* L) DALAM PEMBUATAN OGURA CAKE SUMBER KALSIMUM

ELISA EKA PUTRI ANI

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=76407&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Ogura cake ini terbuat dari bahan baku sumber kalsium sehingga diharapkan mampu meningkatkan asupan kalsium di Indonesia. Ogura cake juga dapat diberikan pada remaja untuk meningkatkan kepadatan tulang femur sehingga mencegah risiko osteoporosis pada usia lanjut. Tujuan penelitian ini memanfaatkan tepung biji chia dan biji wijen sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan ogura cake sumber kalsium yang dapat diterima secara kimia dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor dan dua kali pengulangan. Faktor perlakuan pada penelitian ini yaitu substitusi tepung terigu dengan tepung chia dan biji wijen yang terdiri atas 4 taraf yaitu F1 0% : 75% : 25% (b/b), F2 0% : 80% : 20% (b/b), F3 0% : 85% : 15% (b/b), dan F0 100% : 0% : 0% (b/b) sebagai kontrol. Analisis yang dilakukan meliputi analisis proksimat (kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat), analisis kadar kalsium, analisis organoleptik (hedonik dan mutu hedonik) dengan 70 panelis tidak terlatih. Analisis data menggunakan uji Kruskal Wallis, bila p-value <0,05 dilanjutkan uji Man Whitney. Penentuan formulasi terpilih menggunakan Metode Perbandingan Ekponensial (MPE). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa substitusi tepung biji chia dan biji wijen pada ogura cake berpengaruh nyata terhadap kadar kalsium ( $p < 0,05$ ). Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, energi, protein, lemak, dan karbohidrat ( $p > 0,05$ ). Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa substitusi tepung biji chia dan biji wijen pada ogura cake berpengaruh nyata terhadap hedonik pada parameter warna, tekstur, rasa, dan aroma ( $p < 0,05$ ), sedangkan pada mutu hedonik berpengaruh nyata terhadap parameter warna, tekstur, rasa, aroma chia dan biji wijen ( $p < 0,05$ ). Formula ogura cake terpilih yaitu F3 dengan takaran saji 40 g yang memiliki informasi nilai kandungan gizi energi total 90 kal; energi dari lemak 70 kal; lemak total 8 g; protein 5 g; karbohidrat 9 g; dan kalsium 76 mg