Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

PEMANFAATAN TEPUNG KULIT ARI KACANG KEDELAI DALAM PEMBUATAN WAFEL SUMBER SERAT?

SUKMAWATI HUMAIROH

Deskripsi Lengkap: http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=76430&lokasi=lokal

---

Abstrak

Kulit ari kacang kedelai merupakan limbah dari pembuatan tempe yang memiliki serat cukup tinggi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan bahan pangan fungsional salah satunya dapat dimanfaatkan menjadi produk wafel. Tujuan penelitian ini adalah Memanfaatkan limbah kulit ari kacang kedelai menjadi mensubstitusi produk wafel sumber serat. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan perbandingan tepung terigu dan tepung kulit ari kacang kedelai sebanyak 4 taraf, yakini: F0 0%:100% (b/b), F1 30%:70% (b/b), F2 35%:65% (b/b), dan F3 40%:60% (b/b). Uji organoleptik menggunakan uji hedonik dengan 80 panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari hasil yang di analisis secara statistik dengan uji Kruskal Wallis dan uji lanjut Mann Whitney dengan tingkat signifikansi 95%, formulasi wafel tepung kulit ari kcang kedelai telah terbukti tidak ada perbedaan nyata ($P>0.05$) pada aroma dan warna, tetepi ada berbeda nyata ($P<0.05$) terhadap rasa, tekstur dan overall. Hasil rendemen dari tepung kulit ari kedelai sebesar 14,1%. Formulasi wafel unggulan dipilih pada F3 berdasarkan Metode Perbedaan Eksponesial (MPE) dengan skor 11,84. Hasil uji proksimat wafel sebagai berikut: kadar air 32,8 %, kadar abu 4,10%, protein 9,045%, lemak 19,3%, karbohidrat 34,8%, serat pangan 10,1%. Nilai wafel pertakaran saji 40 g (±4 potong) energi total 873 kkal, energi dari lemak 434 g, lemak total 48 g, protein 23 g, karbohidrat 87 g, serat pangan 25 g. kesimpulannya tepung kulit ari kacang kedelai dapat digunakan sebagai bahan pangan fungsiolan yang diolah menjadi produk wafel sumber serat.