

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Pemanfaatan Tepung Komposit Jagung (*Zea Mays L.*) dan Kacang Bogor (*Vigna Subterranea (L.)*) Pada Pembuatan Egg Roll Sumber Serat

Annis Zakiyah Azmi

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=76747&lokasi=lokal>

Abstrak

Rendahnya asupan serat di Indonesia 10,5 g per hari (DEPKES, 2016), sedangkan anjuran konsumsi serat yaitu 25 - 30 g per hari (WHO, 2016). Jagung dan kacang bogor merupakan bahan pangan sumber serat yang dapat dikembangkan pemanfaatannya. Tujuan dari penelitian ini menghasilkan egg roll sumber serat yang dapat diterima secara organoleptik dan mengidentifikasi sifat fisik serta kimianya. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), satu faktorial dan dua kali ulangan. Komposit tepung jagung dan tepung kacang bogor terhadap tepung terigu pada pembuatan egg roll sumber serat, yaitu F0(0%), F1(46%), F2(53%), F3(60%) dengan perbandingan 1:1. Analisis yang dilakukan pada penelitian ini meliputi analisis rendemen, kimia (uji kadar air, kadar abu, karbohidrat, protein, lemak, dan serat) dan analisis organoleptik menggunakan uji hedonik dan mutu hedonik. Data hasil uji organoleptik dianalisis menggunakan uji Kruskal Wallis dan dilanjutkan dengan uji Mann Whitney (signifikansi 95%). Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan tepung komposit jagung dan kacang bogor berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan pada atribut rasa dan mutu warna egg roll yang dihasilkan. Egg roll terpilih adalah formula 2 dengan substitusi tepung jagung dan tepung kacang bogor sebanyak 53% dengan kandungan gizi dalam 100 g bahan yaitu energi 498,3 kkal protein 8,6 g, lemak 25,6 g, karbohidrat 58,3 g dan serat 5,4 g. Egg roll yang dihasilkan dapat diklaim sebagai egg roll sumber serat.