

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Pengaruh Substitusi Tepung Biji Chia Terhadap Karakteristik Sensori dan Kadar Serat Pangan Cookies Sagu dengan Penambahan Sari Jahe Merah

Hanan Fatima

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=77006&lokasi=lokal>

Abstrak

Konsumsi serat masyarakat di Indonesia sesuai anjuran WHO masih tergolong rendah. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk peningkatan konsumsi serat. Salah satu bahan pangan yang diketahui memiliki kadar serat pangan yang cukup tinggi adalah biji chia yang dapat dibuat produk pangan fungsional. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis sensori cookies sagu yang disubstitusikan dengan biji chia dan sari jahe merah untuk menghasilkan cookies sumber serat yang dapat diterima panelis. Pada penelitian ini tepung biji chia (25%; 30%; 35%; 40%) dicampurkan dengan sari jahe merah (2%; 4%; 6%; 7%) kemudian dicampurkan dengan bahan lain lalu dipanggang dan dianalisis sensori dengan uji hedonik dan uji mutu hedonik oleh panelis. Analisis data menggunakan uji Kruskal-Wallis ($p < 0,05$) karena data tidak berdistribusi normal, apabila ada perbedaan diuji lanjut menggunakan uji Mann-Whitney. Berdasarkan uji Kruskal-Wallis terdapat perbedaan yang signifikan antara formula kontrol (Q0K0) dengan semua formulasi ($P < 0,5$). Formulasi terpilih diketahui melalui pembobotan yang mendapatkan nilai tertinggi setelah formulasi kontrol yaitu formulasi 1 (Q1K1; 25%:2%) dengan nilai 17,88. Formulasi terpilih cookies sagu biji chia dengan penambahan sari jahe merah dilakukan analisis proksimat dan kadar serat pangan dengan hasil jumlah energi 180 kkal, kadar lemak 8 gram, kadar protein 2 gram, kadar karbohidrat 26 gram, dan kadar serat pangan 5 gram.