

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Substitusi Tepung Ikan Teri dan Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Kalsium dan Sumber Fosfo

Rizqi Amilia Putri,

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=77384&lokasi=lokal>

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini yaitu mengkaji sifat fisik dan kimia serta nilai organoleptik tepung ikan teri, tepung kacang merah, dan biskuit tinggi kalsium dan sumber fosfor. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor dan 2 ulangan. Faktor perlakuan dalam penelitian ini yaitu penambahan tepung ikan teri dan tepung kacang merah untuk mensubstitusi tepung terigu yang terdiri dari 3 taraf yaitu (50%:10%:40%), (40%:15%:45%), (30%:20%:50%) dan kontrol (100%:0%:0%). Analisis sifat fisik dan kimia meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, energi total, kalsium, dan fosfor. Formula biskuit terbaik dipilih berdasarkan uji hedonik dan uji mutu hedonik menggunakan 70 panelis tidak terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung ikan teri dan tepung kacang merah sebagai substitusi tepung terigu pada formulasi biskuit berpengaruh nyata terhadap kadar abu, protein, karbohidrat, kalsium, dan fosfor. Hasil uji mutu hedonik dan hedonik menunjukkan bahwa penambahan tepung ikan teri dan tepung kacang merah sebagai substitusi tepung terigu pada formulasi biskuit berpengaruh nyata terhadap warna hedonik, aroma hedonik, tekstur hedonik, rasa, overall, mutu warna, mutu aroma ikan teri, mutu tekstur, dan mutu rasa. F1 (50%:10%:40%) menjadi formula biskuit terpilih dengan kandungan gizi per 100 g, energi 444,8 kkal, protein 14,08 g, lemak 16,40 g, karbohidrat 60,23 g, kalsium 336 mg dan fosfor 149,24 mg. Kandungan biskuit terpilih dalam satu takaran saji adalah 130 kkal energi total, 45 kkal energi dari lemak, 4 g protein, 5 g lemak total, 18 g karbohidrat total, 100,8 mg kalsium dan 44,7 mg fosfor.