

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Substitusi Tepung Kacang Gude (Cajanus Cajan) dan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan Cookies Sumber Serat

Annisa Fitri

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=77386&lokasi=lokal>

Abstrak

Asupan serat pangan penduduk Indonesia masih sangat kurang dan belum memenuhi kebutuhan harian. Kacang gude adalah pangan lokal yang memiliki kandungan serat cukup tinggi dan ampas kelapa adalah limbah yang memiliki sumber serat. Tujuan dari penelitian ini adalah memanfaatkan tepung ampas kelapa dan tepung kacang gude dalam pembuatan cookies sumber serat yang dapat diterima secara kimia dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktorial yaitu faktor pertama tepung terigu dan faktor kedua substitusi tepung ampas kelapa dan tepung kacang gude dengan 4 taraf pengujian, yaitu F0 (100%:0%:0%), F1 (40%:50%:10%), F2 (30%:60%:10%) dan F3 (20%:70%:10%) dengan 2 kali pengulangan. Analisis meliputi uji organoleptik menggunakan uji hedonik dan mutu hedonik dengan 70 panelis konsumen. Data yang diperoleh dianalisis statistik dengan uji ANOVA. Bila hasil p value < 0,05 maka dilanjutkan dengan Uji Duncan Multiple Range Test (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada formula F1, F2, dan F3 memberikan pengaruh nyata pada hasil daya terima panelis terhadap produk (p value = 0.000). Formulasi cookies tepung kacang gude dengan hasil terbaik dan terpilih pada formula F2 (30%:60%:10%) yang memiliki kadar air 5,50 gram, kadar abu 1,89 gram, karbohidrat 51,26 gram, protein 10,44 gram, lemak 30,94 gram, serat pangan 8,57 gram dan total energy sebesar 491,85 kkal.