

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Pemanfaatan Tepung Bekatul (Rice Bran) dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dalam Pembuatan Brownies Panggang Bebas Gluten

Indriyani

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=77387&lokasi=lokal>

Abstrak

Tepung bekatul memiliki nilai gizi berupa protein, karbohidrat, serat, dan beragam senyawa antioksidan yang tinggi. Tepung bekatul dipilih karena bebas gluten, dan memiliki sifat tepung yang hipoalergenik. Pemanfaatan buah labu kuning dengan ketersediaan yang berlimpah akan menciptakan keanekaragaman produk labu kuning sehingga akan memberikan nilai tambah pada produk yang dihasilkan dan menjadi inovasi pengembangan pangan gizi khusus yang berbasis pangan lokal. Penelitian ini bertujuan untuk pemanfaatan tepung bekatul dan tepung labu kuning dalam pembuatan brownies panggang terhadap mutu organoleptik dengan klaim gizi bebas gluten. Penelitian ini menggunakan rancang acak lengkap (RAL) 2 faktor 1 kali perlakuan. Faktor dalam penelitian ini adalah perbandingan tepung labu kuning, dan tepung bekatul terdiri dari 4 taraf yaitu F0 (100% tepung terigu) F1 (80% tepung bekatul 20% tepung labu kuning) F2 (60% tepung bekatul 40% tepung labu kuning) F3 (40% tepung bekatul 60% tepung labu kuning). Analisis data menggunakan uji Anova, bila p-value <0,05 dilanjutkan dengan uji Duncan Multiple Range Test. Hasil uji sidik ragam pada uji mutu hedonik dan hedonik menunjukkan bahwa ada perbedaan yang nyata dalam penggunaan tepung bekatul dan tepung labu kuning terhadap rasa, tekstur, warna dan aroma brownies. Berdasarkan uji mutu hedonik dan hedonik didapatkan produk brownies terpilih yaitu F1 dengan perbandingan 80% tepung bekatul:20% tepung labu kuning. Produk brownies terpilih dalam 100 g tidak mengandung gluten.