

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Pemanfaatan tepung ampas susu kedelai dalam pembuatan crispy cookies biji chia sebagai pangan sumber serat

talitha Syahda Nabilah

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=77983&lokasi=lokal>

Abstrak

Ampas susu kedelai dapat dimanfaatkan sebagai bahan olahan pangan yang dapat diolah menjadi tepung ampas susu kedelai untuk bahan tambahan dalam pembuatan crispy cookies biji chia sumber serat. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui karakteristik kimia dan organoleptic crispy cookies biji chia yang di tambahkan tepung ampas susu kedelai dan biji chia. Penelitian ini dilakukan dengan dua tahap. Tahap pendahuluan berupa pembuatan tepung ampas susu kedelai dan menganalisis zat gizinya. Tahap utama berupa penentuan formulasi, pembuatan crispy cookies biji chia, uji organoleptic dengan panelis tidak terlatih dan analisis zat gizi pada crispy cookies biji chia terpilih. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 taraf dan 3 kali pengulangan F0 (100:0), F1 (93:7), F2 (86:14), dan F3 (79:21). Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi terpilih adalah F2 dengan nilai kandungan gizi per 100 g energi 437,585 Kkal, protein 13,56 %, lemak 17,345 %, karbohidrat 56,81 %, dan serat pangan 8,08%, kadar abu 3,83%, dan kadar air 8,455%. Takaran saji cookies crispy biji chia adalah 40g Dengan nilai kandungan gizi 175 kkal energi, 5 g protein, 7 g lemak, 23 g karbohidrat, dan 3 g serat pangan. Crispy cookies biji chia sudah bisa dikatakan sebagai sumber serat pangan karena sudah memenuhi syarat klaim gizi tinggi serat.