

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

SUBSTITUSI TEPUNG BEKATUL DAN TEPUNG KACANG TOLO PADA PEMBUATAN KUKIS SUMBER SERAT

VEGA NURTSANY AIDAH

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=78012&lokasi=lokal>

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini ialah menghasilkan kukis sumber serat yang dapat diterima oleh panelis serta mengetahui kadar proksimat dan serat pangannya. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktorial (tepung bekatul dan tepung kacang tolo). Perbandingan formulasi pada penelitian ini adalah tepung terigu : tepung bekatul : tepung kacang tolo. Penelitian ini terdiri dari 4 taraf yakni F0 (100% (b/b): 0% (b/b): 0%(b/b)), F1 (50% (b/b) : 30% (b/b) : 20% (b/b)), F2 (40% (b/b) : 35% (b/b) : 25% (b/b)), dan F3 (30% (b/b) : 40% (b/b) : 30% (b/b)). Analisis yang dilakukan meliputi sifat kimia (uji proksimat dan uji serat pangan tepung kacang tolo dan produk kukis), analisis rendemen tepung kacang tolo, analisis organoleptik produk kukis, dan analisis informasi nilai gizi. Data yang diperoleh berdasarkan uji ANOVA menunjukkan adanya peningkatan kadar serat pangan yang signifikan ($p \leq 5\%$) dari produk kukis yang disubstitusi tepung bekatul (40% b/b) dan tepung kacang tolo (30% b/b) (Formula 3 (F3)). Hasil uji hedonik menunjukkan adanya perbedaan nyata pada parameter warna, rasa, tekstur, dan overall ($p < 0,05$) dari formula. Hasil kukis terbaik adalah F1 (50% : 30% : 20%) dengan kandungan per 100 g yaitu energi 487,17 kkal, kadar abu 1,95%, kadar air 8,97%, protein, 9,46%, lemak 26,17%, karbohidrat 53,45%, dan serat pangan 7,51%.