

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

PEMANFAATAN TEPUNG TALAS BENENG (XANTHOSOMA UNDIPIES K.KOCH) SEBAGAI PENSUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN STIK KEJU SUMBER SERAT

ALIF RAHMAT FITRIYANSYAH

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=78021&lokasi=lokal>

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui cemaran kapang pada tepung, kandungan gizi dan serat pangan stik keju dengan substitusi tepung talas beneng yang merupakan bahan pangan lokal yang berasal dari Pandeglang, Banten, serta menganalisis pengaruh substitusi tepung talas beneng pada stik keju terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Gizi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka, dan Laboratorium Saraswanti Indo Genetech sejak Januari-Juni 2023. Uji daya terima konsumen dilakukan dengan 30 panelis tidak terlatih untuk menilai kesukaan stik keju pada indikator warna, aroma, tekstur, rasa, overall, mouthfeel, dan aftertaste, kemudian dilakukan uji normalitas dan uji lanjut Kruskal-Wallis dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$, dan menunjukkan bahwa ada perbedaan nyata pada indikator warna, aroma, dan tekstur pada stik keju, sedangkan pada indikator rasa, overall, mouthfeel, dan aftertaste tidak menunjukkan ada perbedaan nyata. Cemaran kapang pada tepung talas beneng tergolong aman karena tidak melebihi batas maksimal kapang pada tepung. Formulasi stik keju terpilih pada penelitian ini yaitu stik keju dengan substitusi tepung talas beneng sebanyak 50% dengan kandungan nutrisi per 100 g; total energi 440,53 kkal, dan serat pangan (9,12 g). Setelah dibandingkan dengan PerBPOM, (2022) kandungan serat pangan stik keju terbaik dengan formula 50% substitusi tepung talas beneng tergolong tinggi serat.