

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

## PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG TOLO DAN TEPUNG DAUN BAYAM TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN DAN KALSIMUM PADA KUE LIDAH KUCING

NUR AZIZAH HIDAYATI

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=78068&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Kurangnya makanan selingan yang kaya akan kandungan gizi macronutrients (karbohidrat, protein, lemak) dan mikronutrien (kalsium) sehingga ketidakseimbangan kebutuhan gizi menyebabkan masalah gizi, Kekurangan gizi dan kelebihan gizi adalah masalah serius karena dapat menimbulkan penyakit tertentu. Untuk mengatasi hal tersebut kacang tolo dan bayam merupakan bahan pangan yang mengandung sumber protein dan kalsium namun pengolahannya masih terbatas dan konsumsinya masih minim. Tujuan dari penelitian ini adalah membuat alternatif makanan selingan sehat berupa kue lidah kucing tepung kacang tolo dan bayam yang mengandung sumber protein dan kalsium. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan dua faktor yaitu tingkat perlakuan tepung kacang tolo sebanyak 3 taraf (30%, 35%, 40%) dan tepung daun bayam (5%, 10%, 15%). Formula terbaik dipilih menggunakan uji hedonik dengan 30 panelis tidak terlatih untuk mengetahui daya terima produk. Bahan utama dilakukan analisis sifat fisik dan kimia, kemudian formula terpilih dianalisis sifat kimia. Analisis data menggunakan uji ANOVA, jika hasil berbeda nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan's. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh substitusi tepung kacang tolo dan tepung daun bayam memenuhi klaim sumber protein dan kalsium sehingga di dapatkan formula terbaik pada F1 (65%,30%,5%). Kue lidah kucing terpilih dengan takaran saji 30 gram. Kue lidah kucing memiliki kandungan energi 180 kkal, lemak 15 gram, protein 4 gram, karbohidrat 9 gram dan kalsium 84 mg.