

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

PEMANFAATAN TEPUNG CHIA (*Salvia hispanica* L.) PADA MAKANAN TRADISIONAL KUE PUKIS SUMBER SERAT

Dian Widia

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=78152&lokasi=lokal>

Abstrak

Konsumsi serat di Indonesia masih tergolong rendah yaitu sebanyak 95,4% Penduduk Indonesia yang berumur >5 tahun dilaporkan kurang dalam mengonsumsi sayuran ataupun buah-buahan sesuai anjuran sebesar 30 g. Untuk memperbaiki permasalahan tersebut dilakukan dengan menggunakan bahan baku yang memiliki kandungan serat tinggi yaitu biji chia (*Salvia hispanica* L.) sebagai salah satu makanan fungsional sumber serat. Penelitian ini menggunakan tepung chia dalam pembuatan kue pukis sumber serat yang dapat diterima secara kimia dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan perbandingan tepung terigu dengan tepung chia, diantaranya adalah F0 (0%), F1 (20%), F2 (30%), F3 (40%), dengan jumlah tepung chia yang digunakan sebanyak 500 g. Analisis yang dilakukan seperti menghitung rendemen, uji proksimat meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan kadar serat, serta uji organoleptik meliputi hedonik dan mutu hedonik menggunakan metode skala garis. Analisis data dilakukan dengan uji Kruskal Wallis, jika p-value $\leq 0,05$ akan dilanjutkan dengan uji Mann Whitney. Hasil tepung chia yang diperoleh diantaranya kadar air 1,82%, kadar abu 4,87%, kadar protein 19,13%, kadar lemak 32,79%, kadar karbohidrat 41,37%, kadar serat pangan 33,42%, dan rendemen 92,2%. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa pukis tidak berbeda nyata ($p \leq 0,05$) terhadap uji hedonik, pada uji mutu hedonik didapatkan hasil berbeda nyata ($p \leq 0,05$) terhadap mutu hedonik rasa, aroma, dan warna. Formula terpilih adalah F2 dengan nilai kadar abu sebesar 1,21%, kadar air 40,42%, kadar protein 7,45%, kadar lemak 14,72%, kadar karbohidrat 35,90%, kadar serat pangan 13,6%, dan kalori 307,08 kkal. Pukis yang dihasilkan dapat diklaim sebagai pukis tinggi serat pangan.