

**FORMULASI TIWUL DAN BERAS INSTAN TINGGI PROTEIN MENGGUNAKAN TEPUNG UBI KAYU-TEPUNG LEMBAGA JAGUNG DENGAN PENAMBAHAN KONSENTRAT PROTEIN KEDELAI**

<b>Title</b>	FORMULASI TIWUL DAN BERAS INSTAN TINGGI PROTEIN MENGGUNAKAN TEPUNG UBI KAYU-TEPUNG LEMBAGA JAGUNG DENGAN PENAMBAHAN KONSENTRAT PROTEIN KEDELAI
<b>Author Order</b>	1 of 1
<b>Accreditation</b>	
<b>Abstract</b>	<p>Abstract The objective of the present study was to improve the tiwul quality especially its protein content by formulating instant tiwul using corn germs flours and soy protein concentrate. We conducted a factorial randomized trial. The treatment factors consisted of product shape (instant tiwul dan instant rice), proportion of cassava - corn germ flour (100:0, 90:10, 80:20, 70:30) and presentation of soy protein concentrate (0%, 10%, 20% dan 30%).The result showed that instant tiwul made of cassava flour-corn germ flour of 70:30 w/w and soy protein of 3% w/w was higher in protein and fat content than that of instant tiwul made of cassava flour without substitution of corn germ flour and without supplementation of soy protein, i.e. 6.06% and 1.14%, respectively for protein content and 1.66% and 0.39%, respectively for fat content. Besides the shape of product (tiwul and instant rice) not affected protein and fat content. Their coefficient rehydration were high, ranged 2 – 4. In general, their sensory characteristics of cooked instant tiwul were good (rather chewy texture, and good in flavor, aroma, and color). Keywords: Cassava flour, corn germ flour, instant tiwul, soy protein concentrate</p> <p>Abstrak Tiwul adalah makanan tradisional (agak kenyal, makanan seperti nasi yang dibuat dari tepung ubi kayu) mengandung protein yang rendah dan biasanya memiliki karakteristik fisik yang rendah. Tujuan penelitian adalah meningkatkan kualitas tiwul terutama kandungan proteinnya dengan formulasi tiwul instan menggunakan tepung lembaga jagung dan konsentrat protein kedelai. Penelitian menggunakan rancangan acak kelompok dengan 3 faktor yaitu bentuk produk (tiwul instan dan beras instan), proporsi tepung ubi kayu dan tepung lembaga jagung (100:0, 90:10, 80:20, 70:30) dan persentase konsentrat protein kedelai (0%, 10%, 20% dan 30%). Hasil menunjukkan tiwul instan yang terbuat dari tepung ubi kayu-tepung lembaga jagung 70:30 b/b dan konsentrat protein kedelai 3% mengandung protein dan lemak lebih tinggi dari tiwul yang terbuat dari tepung ubi kayu tanpa substitusi tepung lembaga jagung dan tanpa suplementasi konsentrat protein kedelai yaitu 6,06% dan 1,14%, berturut-turut untuk kandungan protein dan 1.66% dan 0.39%, berturut-turut untuk kadar lemak. Sedangkan bentuk produk tiwul (tiwul maupun beras instan) tidak mempengaruhi kadar protein dan kadar lemaknya. Tiwul memiliki koefisien rehidrasi cukup tinggi, berkisar 2 – 4. Secara umum, tiwul instan memiliki karakteristik sensori yang baik (tekstur agak kenyal, dan flavor, aroma, dan warna yang baik). Kata kunci : tiwul instan, tepung ubi kayu, tepung lembaga jagung, konsentrat protein kedelai</p>
<b>Publisher Name</b>	Program Studi Ilmu Gizi, Jurusan Kesmas Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Jenderal Soedirman
<b>Publish Date</b>	2017-11-30
<b>Publish Year</b>	2017
<b>Doi</b>	DOI: 10.20884/1.jgps.2017.1.01.357
<b>Citation</b>	
<b>Source</b>	Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman
<b>Source Issue</b>	Vol 1 No 01 (2017): Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman
<b>Source Page</b>	36-54
<b>Url</b>	<a href="http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps/article/view/357/355">http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps/article/view/357/355</a>
<b>Author</b>	FRISKA CITRA AGUSTIA, M.Sc.