

KARAKTERISTIK SENSORI COOKIES BERSUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK DAN DISUPLEMENTASI TEPUNG CANGKANG TELUR AYAM

Title	KARAKTERISTIK SENSORI COOKIES BERSUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK DAN DISUPLEMENTASI TEPUNG CANGKANG TELUR AYAM
Author Order	3 of 3
Accreditation	3
Abstract	<p>Latar belakang: : Bonggol pisang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi seperti karbohidrat, protein, dan lainnya yang belum banyak dimanfaatkan begitu pula cangkang telur yang merupakan sumber kalsium. Keduanya dapat diubah menjadi tepung dan bahan substitusi tepung terigu dalam pengolahan cookies yang merupakan salah satu produk bakery yang digemari masyarakat. Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa karakteristik sensori cookies bersubstitusi tepung pisang kepok dan disuplementasi tepung cangkang telur ayam dan memprediksi nilai gizi yang dihasilkan cookies terbaik. Metode: Penelitian experimental faktorial dengan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK). Faktor tersebut terdiri dari 2 faktor, yaitu: prosentase suplementasi tepung cangkang telur terhadap total tepung 3%(C1);6%(C2);9%(C3), dan proporsi terigu: tepung pisang kepok 70%:30%(P1); 50%:50%(P2); 30%:70%(P3). Terdapat 9 perlakuan dengan 3 kali pengulangan sehingga diperoleh 27 percobaan. Analisis karakteristik sensori menggunakan uji Fredman dilanjutkan uji banding ganda 5%. Analisa formula terbaik menggunakan uji indeks efektivitas. Uji panelis menggunakan panelis tidak terlatih 110 orang ditambahkan 10% panelis cadangan. Prediksi nilai gizi menggunakan metode perhitungan dengan aplikasi Nutrisurvey yang disesuaikan dengan Kemenkes (2018). Hasil: Formula terbaik adalah C3P2 mengandung 459 kkal/bb; serat 1,3%/bb; kalsium 1,5%/bb, serta memenuhi 105,6% kebutuhan kalsium WUS dan mencukupi kalsium Estimated Average Requirement (EAR) ibu hamil. Simpulan: Perbedaan proporsi perlakuan mempengaruhi karakteristik sensori cookies. Formulasi terbaik adalah C3P2; memenuhi 105,6% kebutuhan kalsium WUS dan mencukupi Estimated Average Requirement (EAR) ibu hamil</p>
Publisher Name	Department of Nutrition Science, Faculty of Medicine, Universitas Diponegoro
Publish Date	2022-01-31
Publish Year	2022
Doi	DOI: 10.14710/jnc.v11i1.29377
Citation	
Source	Journal of Nutrition College
Source Issue	Vol 11, No 1 (2022): Januari
Source Page	74-86
Url	https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/29377/26517
Author	TEGUH JATI PRASETYO, S.Gz, M.Si