

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Skripsi, September 2020
Adelina Sari Widya Wardhani
060116A001

**ANALISIS KANDUNGAN ENERGI, KARBOHIDRAT, DAN SERAT
BROWNIES DAN *COOKIES* PENAMBAHAN UMBI SUWEG
(*Amorphophallus Paeonifollius* Dennst)
(87 halaman + 15 tabel + 13 gambar + 6 lampiran)**

ABSTRAK

Pendahuluan: *Brownies* dan *cookies* pada umumnya dibuat dari tepung terigu. Pada penelitian ini dengan penambahan tepung suweg yang diharapkan dapat menambah nilai zat gizi. Umbi suweg merupakan sumber karbohidrat dan juga memiliki serat yang tinggi yang dapat diolah menjadi produk pangan.

Tujuan: Mendeskripsikan tingkat kesukaan pada formula *brownies* dan *cookies*, mengetahui daya terima produk *brownies* dan *cookies* menganalisis kandungan energi, karbohidrat dan serat.

Metode: Desain penelitian experimental. Subjek dalam penelitian ini panelis tidak terlatih berusia 25-30 tahun berjenis kelamin laki-laki dan perempuan. Objek dalam penelitian ini adalah *brownies* dan *cookies* penambahan umbi suweg yang dibuat dalam 3 formulasi dengan rasio tepung terigu dan tepung suweg F1 (25:75), F2 (50:50), dan F3 (75:25). Pengambilan data dengan uji tingkat kesukaan dan analisis kandungan zat gizi Analisis data disajikan dalam bentuk table distribusi frekuensi. Kandungan karbohidrat diuji dengan antron, protein menggunakan metode Kjehdal, lemak dengan soxhlet, serat dengan refluks. Suweg diperoleh dari wilayah Gunungpati, Semarang.

Hasil: Formulasi *brownies* paling disukai pada F2 dan *cookies* yang paling disukai adalah F3. Daya terima tertinggi *brownies* F2 yaitu 68% dan *cookies* F3 sebesar 48%. Kandungan energi *brownies* F2 378,7 kkal, karbohidrat 32,56 gram, dan serat 19,02 gram. Untuk kandungan energi *cookies* F3 593,3 kkal, karbohidrat 40,53 gram, dan serat 28,74 gram.

Simpulan: Formulasi yang paling disukai oleh panelis adalah F2 dan F3 untuk *brownies* dan *cookies*. *Brownies* dan *cookies* merupakan produk tinggi energi dan tinggi serat.

Kata Kunci : Umbi suweg, *Brownies*, *Cookies*, Energi, Karbohidrat, Serat
Kepustakaan : (1981-2019)

Ngudi Waluyo University
Nutrition Study Program, Faculty of Health Sciences
Thesis, September 2020
Adelina Sari Widya Wardhani
060116A001

ANALYSIS OF ENERGY CONTENT, CARBOHYDRATE AND FIBER BROWNIES AND SUWEG ADDITION COOKIES (*Amorphophallus Paeonifollius* Dennst)

(87 pages + 15 tables + 13 pictures + 6 attachments)

ABSTRACT

Background: Brownies and cookies are generally made from wheat flour. In this study, the addition of suweg flour is expected to add nutritional value. Suweg is a source of carbohydrates and also have high fiber which can be processed into food products.

Purpose: To describe the level of preference in the brownies and cookies formula, to knowing the acceptability brownies and cookies formula and analyze the energy, carbohydrate and fiber content.

Research Methodology: Experimental research design. The subjects in this study were untrained panelists aged 25-30 years, male and female. The objects in this study were brownies and cookies made from suweg which were made in 3 formulations with a ratio of wheat flour and suweg flour F1 (25:75), F2 (50:50), and F3 (75:25). Retrieval of data by testing the level of preference and analysis of nutrient content. Data analysis is presented in the frequency distribution table. The content of carbohydrates with anthron, protein using the Kjehdal method, fat with Soxhlet, fiber with reflux. Suweg was obtained from the Gunungpati region, Semarang

Results : The results showed most preferred form of brownies and the most preferred cookies formulation. The highest acceptance of brownies in F2 (68%) and cookies F3 (48%) The energy content of F2 brownies is 378.7 kcal, 32.56 grams of carbohydrates, and 19.02 grams of fiber. While the energy content of F3 cookies is 593.3 kcal, carbohydrates 40.53 grams, and fiber 28.74 grams.

Conclusion:The most preferred formulations by panelists are F2 and F3 for brownies and cookies. Brownies and cookies are high energy and high fiber products.

Keywords : Suweg, Brownies, Cookies, Energy, Carbohydrates, Fiber

Bibliography: (1981-2019)