

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Agustus 2021
Farrich Aula Rossa
060117A015

PENGARUH PENGOLAHAN TERHADAP LAMA SIMPAN OLAHAN BOLU KUKUS DAN *COOKIES* FORMULA MODISCO BERBAHAN GANYONG (*Canna edulis* Kerr)

(78 Halaman+17 Tabel+12 Gambar+9 Lampiran)

ABSTRAK

Latar Belakang: Modisco (*Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil*) merupakan makanan cair, tinggi kalori dan protein yang awalnya digunakan sebagai makanan tambahan bagi balita gizi buruk. Ganyong merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang tumbuh di Indonesia, mengandung kadar pati 93,30 % dengan kadar amilosa sebesar 42,40 % dan amilopektin 50,90 % (Harmayani dkk., 2011). Modisco dimodifikasi dengan menambahkan umbi ganyong yang bertujuan untuk melengkapi kandungan gizi pada formula sebelumnya. Tingginya kandungan pati yang dimiliki oleh umbi ganyong diinovasikan menjadi olahan bolu kukus dan *cookies* dengan tujuan untuk mendapatkan produk Modisco dengan pengolahan yang berbeda dan memiliki lama simpan yang lebih panjang.

Tujuan: Untuk mengetahui pengaruh pengolahan basah dan pengolahan kering terhadap lama simpan

Metode: Desain penelitian menggunakan *Experimental design* dengan pendekatan observasi. Dilakukan pengamatan setiap hari pada bolu kukus dan *cookies* Modisco ganyong sampai muncul tanda kerusakan untuk mengetahui lama simpan produk.

Hasil: Pada suhu ruang formula cair modisco ganyong memiliki lama simpan dan muncul tanda kerusakan kurang dari 24 jam, sedangkan lama simpan yang dimiliki bolu kukus 4 hari dan lama simpan yang dimiliki *cookies* 14 hari. Kandungan gizi yang dimiliki bolu kukus dan *cookies* lebih tinggi jika dibandingkan dengan formula cair modifikasi Modisco ganyong, yaitu 373,4 kkal pada bolu kukus Modisco ganyong dan 387,54 kkal pada *cookies* Modisco ganyong

Simpulan: Terdapat pengaruh pengolahan terhadap lama simpan olahan bolu kukus dan *cookies* Formula Modisco berbahan ganyong

Kata Kunci : Bolu Kukus, *Cookies*, Ganyong, Lama Simpan, Modisco,

Kepustakaan : 40 Pustaka

Ngudi Waluyo University
Study Program of Nutrition, Faculty of Health
Final Project, Agust 2021
Farrich Aula Rossa
060117A015

THE EFFECT OF (*Canna edulis* Kerr) OF PROCESSING ON THE TIME OF PROCESSED STORAGE STEAM SPONGE AND COOKIES FORMULA MODISCO WITH GANYONG (*Canna edulis* Kerr)

(78 Halaman+17 Tabel+12 Gambar+10 Lampiran)

ABSTRAK

Background: Modisco (*Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil*) is a liquid food, high in calories and protein. Ganyong is wrong a type of tuber that grows in Indonesia, contains 18.4 . carbohydrates g, 0.2 g fat, 0.6 g protein and 79.9 g water (TKPI, 2017). Modisco modified by adding canna tubers which aim to complete the nutritional content of the previous formula. Modisco canna formula is liquid innovated into processed steamed sponge and cookies with the aim of have Modisco products with different processing and have a long shelf life the longer one.

Objective: To determine the effect of wet processing and dry processing on shelf life

Method: Experimental design with observational approach. Observations were made every day on steamed sponge and Modisco cookies are shaken until signs of damage appear to find out product shelf life.

Result: The liquid formula of Modisco ganyong has a long shelf life and signs of damage appear less than 24 hours, while the long storage the steamed sponge has 4 days and the shelf life of cookies is 14 days. The nutritional content of steamed sponge and cookies is higher if compared to Modisco canna modified liquid formula, which is 373.4 kcal on Modisco canna steamed sponge and 387.54 kcal on Modisco cookies ganyong

Conclusion: There is an effect of processing on the shelf life of processed sponge cake steamed and cookies Formula Modisco made from canna

Keyword: *Cookies, Ganyong, Modisco, Shelf live, Steamed Sponge*

Library : 40 Libraries