

Ngudi Waluyo University
Study Program of Nutrition, Faculty of Health
Final Project, August 2022
Laras Tika Ayu Saputri
060118A033

PROTEIN CONTENT AND HEDONIC SCALE TEST DONAT WITH THE ADDITION OF TEMPE

(101 pages + 16 tables + 10 pictures + 22 attachment)

ABSTRACT

Background : Snack foods often contain more energy and limited amounts of protein. Therefore, it is important to create snacks that are high in energy and carbohydrates as well as enough protein. Donut is a fried food made with a mixture of flour, sugar, and butter. Donuts that are commonly found are donuts that are ring-shaped with a hole in the middle. Tempe is known to contain high protein, where for every 100 grams of tempe there are 20.8 grams of protein. The purpose of this study was to determine the protein content and test the level of preference for donuts with the addition of tempe.

Method : The research design in this study is a experimental design. The sample used consisted of 25 moderately trained panelists. The research was conducted by making variations of the use of wheat flour and tempeh on donuts F1 (80%:20%), F2 (70%:30%), and F3 (60%:40%), This research consisted of three stages, namely making tempeh donuts, analysis of protein content, and level of preference test. Statistical analysis was performed using One Way Anova and Kruskal Wallis.

Result : The highest protein content was in donuts with the addition of wet tempeh F1 (13.25%), F2 (14.18%), and F3 (14.61%). The results of the level of preference test with the highest average value were on formula 2 donuts with values of color (3.88), aroma (3.40), taste (3.72), and texture (3.84).

Conclusion : The highest protein content of donuts with the addition of tempeh flour per 100 grams is 14.57%. The highest protein content of donuts with the addition of wet tempeh per 100 grams is 14.61%. The most preferred level test for donuts is donut formula 2

Keywords : Protein content, Test preference level, Donuts, Tempe

References : 45

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Agustus 2022
Laras Tika Ayu Saputri
060118A033

KANDUNGAN PROTEIN DAN TINGKAT KESUKAAN DONAT DENGAN PENAMBAHAN TEMPE

(101 halaman + 16 tabel + 10 gambar + 22 lampiran)

ABSTRAK

Latar Belakang : Makanan jajanan seringkali mengandung lebih banyak energi dan protein dalam jumlah terbatas. Oleh karena itu, penting untuk menciptakan makanan jajanan yang tinggi energi dan karbohidrat serta cukup protein. Donat adalah panganan yang digoreng, dibuat dengan adonan tepung terigu, gula, dan mentega. Donat yang umum dijumpai adalah donat yang berbentuk cincin dengan lubang di tengahnya. Tempe diketahui mengandung protein yang tinggi, dimana setiap 100 gram tempe terdapat 20,8 gram protein. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Kandungan Protein dan Uji Tingkat Kesukaan Donat dengan Penambahan Tempe.

Metode : Desain penelitian pada penelitian ini menggunakan eksperimental design. Sampel yang digunakan terdiri dari 25 panelis agak terlatih. Penelitian yang dilakukan yaitu dengan membuat variasi penggunaan tepung terigu dan tempe pada donat F1 (80%:20%), F2 (70%:30%), dan F3 (60%:40%), Penelitian ini terdiri dari tiga tahap yaitu pembuatan donat tempe, analisis kandungan protein, dan uji tingkat kesukaan. analisis statistik dilakukan menggunakan One Way Anova dan Kruskal Wallis.

Hasil : Kandungan protein tertinggi yaitu pada donat dengan penambahan tempe basah F1 (13,25%), F2 (14,18%), dan F3 (14,61%). Hasil uji tingkat kesukaan dengan nilai rerata tertinggi adalah pada donat formula 2 dengan nilai warna (3.88), aroma (3.40), rasa (3.72), dan tekstur (3.84).

Simpulan : Kandungan protein donat dengan penambahan tepung tempe per 100 gram yang paling tinggi adalah 14,57%. Kandungan protein donat dengan penambahan tempe basah per 100 gram yang paling tinggi adalah 14, 61%. Uji tingkat kesukaan donat yang paling disukai adalah donat formula 2.

Kata Kunci : Kandungan protein, Uji tingkat kesukaan, Donat, Tempe
Kepustakaan : 45 Pustaka

