

Universitas Ngudi waluyo
Program Studi S1 Gizi
Fakultas Kesehatan
Skripsi, Agustus 2022
Nusfi Mahalisora
060118A051

TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI PIE UBI UNGU DENGAN ISIAN ROUGOUT SEBAGAI MAKANAN SELINGAN

ABSTRAK

Latar belakang: ubi ungu adalah salah satu jenis yang banyak ditemui di Indonesia. Ubi ungu memiliki warna ungu yang cukup pekat. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan dasar produk makanan masih cukup tinggi. Ubi ungu adalah bahan pangan local memiliki kandungan zat gizi yang potensial untuk dijadikan tepung ubi ungu pengganti tepung terigu, yang bisa dimanfaatkan untuk membuat suatu produk makanan.

Tujuan: Mengetahui uji tingkat kesukaan dan kandungan gizi pie ubi ungu dengan isian rougout.

Metode: penelitian ini menggunakan desain eksperimental dalam bidang pangan. Penelitian ini menggunakan 3 formulasi yaitu Formulasi 1 (50%:50%), formulasi 2 (40%:60%), formulasi 3 (30%:70%). Diuji tingkat kesukaan dilakukan 25 panelis agak terlatih dan dilanjutkan analisis kandungan zat gizi protein menggunakan standar SNI-01-2891-1992btr 6.1, metode Kjehdal dan Karbohidrat menggunakan metode Luff school dan analisis data menggunakan program SPP For Windows Release 16.0 dengan menggunakan software statistic menggunakan Kruskal-Wallis.

Hasil: Didapatkan hasil dalam penelitian ini, uji tingkat kesukaan dari tiga formulasi adalah Formulasi II yaitu 69,6%. Kandungan gizi pie ubi ungu dengan isian rougout per 100gram yaitu kadar protein 7,676% dan karbohidrat total 38,95%.

Simpulan: Formulasi II pie ubi ungu dengan isian rougout merupakan produk yang terbaik dengan perbandingan 40% tepung terigu dan 60% tepung ubi ungu. kandungan zat gizi protein dan karbohidrat dapat memenuhi kriteria pie ubi ungu dengan isian rougout sebagai makanan selingan.

Kata kunci: ubi ungu, pie. Kandungan gizi protein; karbohidrat

Ngudi Waluyo University
Undergraduate Nutrition Study Program
Health of faculty
Thesis, August 2022
Nusfi Mahalisora
060118A051

LEVEL OF LIKES AND NUTRITIONAL CONTENT OF PURPLE PIE WITH ROUGOUT FOOD AS A SIDE

ABSTRACT

Background: purple sweet potato is one type that is commonly found in Indonesia. Purple sweet potato has a pretty deep purple color. The use of wheat flour as a basic ingredient of food products is still quite high. Purple sweet potato is a local food ingredient that contains potential nutrients to be used as purple sweet potato flour as a substitute for wheat flour, which can be used to make a food product.

Objective: knowing the level preference content of purple sweet potato pie with rougout filling

Methods: this study uses an experimental design in the food sector. This research uses 3 formulations, namely formula 1 (50%:50%), formulation 2 (40%:60%), formulation 3 (30%:70%). The preference level was tested by 25 moderately trained panelists and continued with protein nutrient content analysis using the standard SNI-012891-1992btr 6.1, Kjehdal and Carbohydrate methods using the Luff school method and data analysis using the SPSS For Windows Release 16.0 program using statistical software using Kruskal-Wallis.

Results: the results obtained in this study, the level of preference test of the three formulations is formulation II, which is 69.6%. The nutritional content of purple sweet potato pie with rougout filling per 100 grams is 7.676% protein content and 38.95% total carbohydrates.

Conclusion: the formulation II of purple sweet potato pie with rougout filling is the best product with a ratio of 40% wheat flour and 60% purple sweet potato flour. The nutritional content of protein and carbohydrates can meet the criteria for purple sweet potato pie with rougout filling as a snack.

Keywords: purple sweet potato, pie, nutritional content of protein; carbohydrates.