

Universitas Ngudi Waluyo  
Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan  
Skripsi, Agustus 2022  
Anis Nuzrotuz Zulfa  
060118A003

## **TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI STIK UMBI UWI (*Dioscorea alata L.*) DENGAN PENAMBAHAN RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*)**

### **ABSTRAK**

**Latar Belakang** : Stik atau kue kering sering dijumpai di masyarakat yang umumnya berbahan dasar tepung terigu, tepung terigu berasal dari gandum, yang mana gandum bukan produk hasil pertanian Indonesia. Tepung terigu dapat disubstitusi oleh tepung umbi uwi dalam pembuatan stik. Umbi uwi merupakan pangan lokal yang kaya akan zat gizi. Dengan menjadikan tepung umbi uwi sebagai bahan pembuatan kue seperti stik, diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal dan mengurangi penggunaan tepung terigu. Untuk menambah nilai gizi pada stik umbi uwi juga ditambahkan dengan rumput laut.

**Tujuan** : Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi stik umbi uwi dengan penambahan rumput laut

**Metode** : Penelitian eksperimental design, dengan 30 panelis agak terlatih. Formula stik umbi uwi penambahan rumput laut terdiri 3 formula, perbandingan tepung umbi uwi : tepung terigu : rumput laut, F1 (60%:30%:10%), F2 (55%:35%:10%), dan F3 (50%:40%:10%). Kemudian diuji kesukaan dan uji kandungan air, lemak, protein, karbohidrat, dan serat pada formula yang paling disukai oleh panelis. Analisis tingkat kesukaan menggunakan uji Kruskal-Wallis ( $\alpha=0,05$ ).

**Hasil** : Formula yang paling disukai F3. Tidak ada perbedaan tingkat kesukaan pada stik umbi uwi penambahan rumput laut ( $p > 0,05$ ). Kadar air (2,95%), kandungan lemak (23,8%), kandungan protein (11,82%), kandungan karbohidrat (58,91%), dan kandungan serat (2,195%).

**Simpulan dan Saran** : Tidak ada perbedaan warna, aroma, rasa, tekstur yang telah diujikan ke panelis. Kadar air, kandungan lemak, kandungan protein, kandungan karbohidrat dan kandungan serat yang cukup tinggi. Saran menggunakan spinner untuk mengurangi minyak pada stik.

**Kata Kunci** : Stik, umbi uwi, rumput laut

Ngudi Waluyo University  
Nutrition Study Program, Faculty of Health  
Thesis, August 2022  
Anis Nuzrotuz Zulfa  
060118A003

**THE LEVEL OF PREFERENCE AND NUTRIENT CONTENT OF UWI TUBER STICKS  
(*Dioscorea alata L.* ) WITH THE ADDITION OF SEAWEED (*Eucheuma cottonii*)**

**ABSTRACT**

**Background:** Sticks or pastries are often found in the community which are generally made from wheat flour, wheat flour comes from wheat, where wheat is not a product of Indonesian agriculture. Wheat flour can be substituted by uwi tuber flour in the manufacture of sticks. Uwi tubers are a local food that is rich in nutrients. By making uwi tuber flour as an ingredient in making cakes such as sticks, it is hoped that it can increase the use of local foodstuffs and reduce the use of wheat flour. To add nutritional value to the sticks of uwi tubers are also added with seaweed.

**Purpose :** The general purpose in this study is to determine the level of favorability and nutritional content of uwi tuber sticks with the addition of seaweed

**Method :** Experimental research design, with 30 panelists somewhat trained. The formula of uwi tuber sticks for the addition of seaweed consists of 3 formulas, the ratio of uwi tuber flour: wheat flour: seaweed, F1 (60%:30%:10%), F2 (55%: 35%:10%), and F3 (50%:40%:10%). Then tested favorability and tested the content of water, fat, protein, carbohydrates, and fiber in the formula most preferred by the panelists. Analysis of favorability levels using the Kruskal-Wallis test ( $\alpha=0.05$ ).

**Result :** The most preferred formula of F3. There was no difference in the degree of liking in the tuber sticks of uwi addition of seaweed ( $p > 0.05$ ). Water content (2.95%), fat content (23.8%), protein content (11.82%), carbohydrate content (58.91%), and fiber content (2.195%).

**Conclusions and Suggestions :** There are no differences in color, aroma, taste, texture that have been tested to the panelists. Water content, fat content, protein content, carbohydrate content and fiber content are quite high. Advice on using a spinner to reduce the oil on the sticks.

**Keywords :** Sticks, uwi tubers, seaweed