

Universitas Ngudi Waluyo
Fakultas Kesehatan
Program Studi S1 Gizi
Skripsi, Januari 2024
Maqfiroh Ulil A
Nim. 061191055

UJI MUTU HEDONIK DAN KANDUNGAN ZAT GIZI KULIT PIE BERBAHAN DASAR TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus Heterophyllus*)

ABSTRAK

Latar Belakang: Biji nangka merupakan sumber karbohidrat, protein, dan energi yang potensial, selain itu biji nangka juga merupakan sumber mineral yang cukup tinggi, mineral tersebut ialah kalsium dan fosfor. Oleh karena itu, produk *pie* berbahan dasar tepung biji nangka dikembangkan dan diuji mutu hedoniknya untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

Tujuan: Untuk mengetahui mutu hedonik, kandungan energi, protein, lemak dan karbohidrat pada *pie* tepung biji nangka

Metode : Penelitian ini merupakan *experimental design*. Perlakuan dilakukan dengan membuat *pie* dengan bahan dasar tepung biji nangka yang akan dilanjutkan dengan analisis kandungan energi, protein, lemak dan karbohidrat.

Hasil : Hasil uji mutu hedonik pada setiap formula *pie* biji nangka pada F1 untuk parameter warna sebesar 3,48, rasa 4,32, aroma 4,62, tekstur 3,12, F2 untuk parameter warna sebesar 3,68, rasa 2,76, aroma 3,16, tekstur 3,2. Kandungan gizi *pie* tepung biji nangka per 100 gram pada F2 dengan rata-rata energi 370,2 kkal, protein 14,92 gram, lemak 3,00 gram, karbohidrat 70,87 gram.

Simpulan: Uji mutu hedonik dengan skor tertinggi terhadap formulasi *pie* berbahan tepung biji nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) yang dilakukan pada 25 panelis agak terlatih pada formula 1 (100% biji nangka) dengan rata-rata skor untuk parameter warna sebesar 3,68, rasa 2,76, aroma 3,16, tekstur 3,2.

Kata Kunci : *Pie, Biji Nangka, Mutu Hedonik*

Universitas Ngudi Waluyo
Faculty of Health
Bachelor of Nutrition Study Program
Final Project, January 2024
Maqfiroh Ulil A
Nim. 061191055

EXPERIMENT OF HEDONIC QUALITY AND NUTRITION CONTAINMENT OF PIE CRUST MADE OF JACKFRUIT (*Artocarpus Heterophyllus*) SEEDS

ABSTRACT

Background: Jackfruit seeds are a potential source of carbohydrates, protein, and energy. Besides that, jackfruit seeds are also a source of quite high minerals, including calcium and phosphorus. Therefore, *pie* products made from jackfruit seed flour were developed and tested for hedonic quality to determine consumer preferences for the produced products.

Objective: To determine the hedonic quality, energy, protein, fat, and carbohydrate content of jackfruit seed flour pie.

Methods: This research is an experimental design. The treatment was carried out by making pies with jackfruit seed flour as the base ingredient, which will be continued with the analysis of energy, protein, fat, and carbohydrate content.

Results: Hedonic quality test results on each jackfruit seed pie formula in F1 for color parameters of 3.48, taste 4.32, aroma 4.62, texture 3.12, and F2 for color parameters of 3.68, taste 2.76, aroma 3.16, texture 3.2. The nutritional content of jackfruit seed flour pie per 100 grams in F2 has an average energy of 370.2 kcal, protein of 14.92 grams, fat of 3.00 grams, and carbohydrates of 70.87 grams.

Conclusion: Hedonic quality test with the highest score of pie formulation made from jackfruit seed flour (*Artocarpus heterophyllus*) conducted on 25 moderately trained panelists in formula 1 (100% jackfruit seed) with an average score for color parameters of 3.68, taste 2.76, aroma 3.16, texture 3.2.

Keywords: *Pie, Jackfruit Seeds, Hedonic Quality*