

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Skripsi, Januari 2020
Anggi Jauhani
060115A020

TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN SERAT PADA FORMULASI BISKUIT KACANG HIJAU DAN BEKATUL

(52 halaman + 9 tabel + 6 gambar + 5 lampiran)

ABSTRAK

Latar Belakang : Biskuit merupakan salah satu produk olahan makanan kering berkadar air rendah sebagai salah satu makanan selingan. Kacang hijau dan bekatul merupakan komoditas pangan lokal tinggi serat yang dapat diolah menjadi biskuit.

Tujuan: Untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan serat pada formulasi biskuit kacang hijau dan bekatul.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian *pre experimental design*. Menggunakan 25 panelis agak terlatih. Formulasi biskuit terdiri dari 3 yaitu, formula 1 tepung terigu : kacang hijau (40% : 60%), formula 2 tepung terigu : kacang hijau : bekatul (40% : 30% : 30%), dan formula 3 tepung terigu : bekatul (40% : 60%). Kemudian diuji kesukaan dan uji kandungan serat dengan metode gravimetri. Analisis statistik tingkat kesukaan menggunakan uji *Kruskal-Wallis*, dengan tingkat kesukaan $\alpha=0,05$

Hasil: Ada perbedaan kesukaan antara ketiga formula. Hasil uji beda pada biskuit kacang hijau dan bekatul terdapat perbedaan pada komponen rasa, aroma, dan tekstur dikarenakan hasil $p<0.05$, sedangkan komponen warna tidak terdapat perbedaan nilai $p>0.05$. Kandungan serat tertinggi terdapat pada formula 2.

Simpulan: Ada perbedaan komponen rasa, aroma, dan tekstur yang telah diujikan ke panelis namun tidak ada perbedaan pada komponen warna. Biskuit formula 2 memiliki kandungan serat paling tinggi.

Kata Kunci: Biskuit, Kacang Hijau, Bekaul, Serat.

Kepustakaan: 45 pustaka (1992-2019).

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Skripsi, Januari 2020
Anggi Jauhani
060115A020

LEVELS OF PLEASURE AND FIBER CONTENT IN THE FORMULATION OF MUNG BEAN AND BEKATUL

(52 halaman + 9 tabel + 6 gambar + 5 lampiran)

ABSTRACT

Background: Biscuits are one of the products of processed dry foods that are low in water which is usually used as a snack. Mung bean and rice bran are high-fiber local food commodities that can be processed into biscuits.

Purpose: To find out the level of preference and fiber content in the formulation of green bean biscuits and rice bran.

Method: This research is a pre experimental design research. Using 25 panelists was somewhat trained. The biscuit formulation consists of 3 namely, formula 1 wheat flour: green beans (40%: 60%), formula 2 wheat flour: green beans: rice bran (40%: 30%: 30%), and formula 3 wheat flour: rice bran (40%: 60%). Then test the preferences and test the fiber content with the gravimetric method. Statistical analysis of preference level using the Kruskal-Wallis test, with a preference level $\alpha = 0.05$

Results: There is a difference in preference between the three formulas. Different test results on green bean biscuits and rice bran there are differences in the components of taste, aroma, and texture due to the results of $p < 0.05$. While the color components there is no difference in the value of $p > 0.05$. The highest fiber content is in formula 2

Conclusion: There are differences in taste, aroma, and texture components that have been tested to panelists but there are no differences in color components. Formula 2 biscuits have the highest fiber content.

Keywords : Biscuits, Mung Bean, Bekatul, Fiber.

References: 45 (1992-2019).