

Pengaruh Substitusi Kacang Merah terhadap Kandungan Gizi dan Uji Hedonik pada Tortilla Chips

Bestari, Dwi Meila

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=101295&lokasi=lokal>

Abstrak

Kacang merah memiliki mutu gizi yang tidak kalah dengan jenis kacang lainnya, namun pemanfaatannya menjadi makanan jajanan masih terbatas. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi kacang merah dalam pembuatan tortilla chips terhadap kandungan gizi dan daya terimanya. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan 4 macam perlakuan substitusi yaitu 0%, 10%, 20% dan 30%. Analisis dilakukan dengan menggunakan uji Anova. Hasil menunjukkan bahwa substitusi kacang merah meningkatkan kadar protein dan lemak, namun menurunkan kadar karbohidrat. Hasil uji daya terima yang paling disukai oleh panelis adalah tortilla chips dengan penambahan kacang merah sebanyak 30%.<div style="margin-bottom: 6px;"> </div><hr />Red beans have the nutritional quality that not less when compared with the other bean, but their use is limited in the manufacture of snack. The objective of this research was to determine the effect of red beans substitution to nutritional value and the acceptance in making of tortilla chips. This type of research is experimental research with 4 treatment substitution that is 0%, 10%, 20%, and 30%. Nutrition statistical analyses using ANOVA test. The result is show us that substitution by using red bean increase protein levels and fat levels but decrease levels of carbohydrates. Substitution with 30% red beans is the most accepted by the panelists.