

Uji Hedonik Kue Kering Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kedelai Sebagai Kudapan Bebas Gluten Dan Bebas Produk Hewani

Gustin, Nesya

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=136597&lokasi=lokal>

Abstrak

<div style="text-align: justify;">Kue kering adalah jenis kue yang memiliki tekstur renyah karena memiliki sedikit kadar air; umumnya dibuat dengan menggunakan bahan-bahan seperti tepung terigu, gula pasir, margarin, dan telur. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk kue kering bebas gluten dan bebas produk hewani yang menggunakan bahan dasar tepung ubi jalar ungu dan tepung kedelai, agar masyarakat yang memiliki keterbatasan dalam mengonsumsi makanan yang mengandung gluten dan/atau produk hewani bisa tetap menikmati kue kering bercitarasa mirip dengan kue kering konvensional yang umum beredar di masyarakat. Adapun formulasi yang digunakan dalam penelitian ini dibedakan oleh perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kedelai sebagai bahan utama kue kering bebas gluten dan bebas produk hewani. Formulasi-formulasi tersebut adalah: R1 3:9; R2 6:6; dan R3 9:3, selain itu terdapat R4 sebagai formulasi kontrol dengan resep yang dibuat seperti kue kering konvensional yang umum beredar di masyarakat. Analisis yang dilakukan adalah uji hedonik, data yang diperoleh dilakukan uji statistik ANOVA, dan jika terdapat perbedaan nyata dilanjutkan dengan uji DMRT dengan tingkat kepercayaan 5%. Analisis juga dilakukan terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat pada kue kering dengan formulasi terpilih. Hasil penelitian menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap R1, R2, R3 dan R4 berturut-turut adalah 3,09; 3,19; 3,45; dan 3,99 yang berarti R3 memiliki nilai tertinggi setelah R4 yang merupakan formulasi kontrol. Formulasi R3 menjadi formulasi terpilih dengan kadar air 6,91%, kadar abu 2,59%, kadar karbohidrat 61,59%, kadar lemak 21,31%, dan kadar protein 7,61%.</div><hr /><div style="text-align: justify;">Cookies are a type of snack that have a crispy texture due to their low moisture content. They are typically made using ingredients such as wheat flour, granulated sugar, butter, and eggs. This study aims to develop gluten-free and animal-free cookies using purple sweet potato flour and soy flour, allowing those with limitations in consuming gluten and/or animal products to still be able to enjoy cookies that taste similar to conventional ones. The formulations used in this study differ based on the ratio of purple sweet potato flour to soy flour as the main ingredients for the gluten-free and animal-free cookies. The formulations are as follows: R1 3:9; R2 6:6; and R3 9:3, with R4 as the control formulation, following a recipe similar to conventional cookies commonly found in society. Hedonic testing was conducted, and the obtained data were subjected to ANOVA statistical analysis. If significant differences were found, Duncan's Multiple Range Test (DMRT) was performed at a 5% confidence level. Analysis was also conducted on the moisture content, ash content, protein content, fat content, and carbohydrate content of the selected formulation of cookies. The results of the study showed that the preference levels of the panelists for R1, R2, R3, and R4 were 3.09, 3.19, 3.45, and 3.99, respectively. This indicates that R3 had the highest score

after R4, which was the control formulation. Formulation R3 was selected with a moisture content of 6.91%, ash content of 2.59%, carbohydrate content of 61.59%, fat content of 21.31%, and protein content of 7.61%.