

Analisis zat gizi dan uji Hedonik Brownies kukus substitusi bekatul sebagai makanan sumber serat = Nutrition analysis and hedonic test for steamed brownies with rice bran substitution as high fiber food

Riefyan Adhi, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20386480&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRACT

Salah satu cara pencegahan penyakit jantung koroner dapat dilakukan dengan meningkatkan asupan serat perhari Bekatul merupakan bahan pangan lokal yang mengandung tinggi serat oleh karena itu bekatul digunakan untuk bahan substitusi dari tepung terigu dalam produk brownies kukus Penelitian eksperimental ini bertujuan untuk menciptakan brownies dengan rasa yang enak dan mengandung tinggi serat Terdapat 4 perlakuan substitusi bekatul yaitu 100 70 30 dan 0 sebagai brownies kontrol Analisis zat gizi dilakukan di PT Saraswati Indo Genetech Bogor dan uji hedonik dilakukan di Perpustakaan Pusat UI dengan 40 orang panelis Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan signifikan antara rasa warna aroma dan keseluruhan brownies Brownies berbahan dasar bekatul mengandung memiliki serat tertinggi dengan 9 29 gr serat dalam satu kali penyajian 24 gr

ABSTRACT

One way to prevent coronary heart disease can be done by increasing daily dietary fiber intake Rice bran is Indonesian rsquo s local food with high content of dietary fiber therefore rice bran used to substitute wheat flour in steamed brownies This experiment research purpose is to obtain delicious brownies with high fiber content There were 4 modification for rice bran substitution 100 70 30 and 0 as a control brownies Nutrition analysis took place in Saraswati Indo Genetech Laboratory and Hedonic test took place in University of Indonesia rsquo s library with 40 panelists Result for this experiment showed there is no significant difference in taste color flavor and the entirety of steamed brownies Brownies with 100 bekatul had the highest fiber with 9 29 gr dietary fiber per serving 24 gr