

Uji kesukaan dan kandungan gizi millet crispy dari tepung millet sebagai snack alternatif sumber serat

Evajune Widiyawati, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20512660&lokasi=lokal>

Abstrak

Serat merupakan salah satu jenis karbohidrat yang sangat dibutuhkan untuk menjaga kesehatan. Bahan makanan yang mengandung serat tinggi antara lain serealisa seperti jewawut atau millet, namun di Indonesia pemanfaatan millet pada produk camilan masih terbatas. Sebagai jenis serealisa, millet dapat dimanfaatkan menjadi produk camilan seperti millet crispy. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan produk millet crispy dan kandungan gizinya dengan uji laboratorium (proksimat dan uji kandungan serat pangan). Jenis penelitian yang dilakukan adalah R&D (Research and Development) dengan desain 4D (Define, Design, Development dan Disseminate). Uji kesukaan dilakukan oleh 50 panelis dari masyarakat umum dengan menggunakan borang uji kesukaan. Analisis data menggunakan statistik deskriptif. Hasil uji kesukaan menunjukkan secara keseluruhan tingkat kesukaan millet crispy mempunyai rata-rata 3,30 atau disukai. Hasil dari uji laboratorium menunjukkan bahwa kandungan gizi millet crispy terdiri dari protein sebesar 12,39gram, lemak sebesar 13,95gram, karbohidrat sebesar 52,68gram, dan energi sebesar 381,95kkal per 100 gram produk. Millet crispy dapat dikatakan sebagai snack sumber serat karena kandungan seratnya 19,05gram per 100 gram produk. Oleh karena itu, millet crispy dapat direkomendasikan sebagai snack sumber serat bagi masyarakat Indonesia.