

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT COOKIES SEBAGAI KUDAPAN UNTUK REMAJA 13 – 15 TAHUN

Rafa Amalia Fauzi

Abstrak

Remaja merupakan masa yang rentan terhadap defisiensi gizi. Prevalensi kurangnya konsumsi serat remaja masih tinggi di atas $\geq 70\%$. Bahan pangan yang memiliki kadar serat tinggi adalah labu kuning. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap sifat organoleptik *cookies*, analisis kadar serat dan kandungan gizi pada formula terpilih. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL). Pada penelitian ini terdapat tiga formula dengan masing-masing tingkat persentase substitusi tepung kacang merah sebesar F1 (16%), F2 (20%), F3 (24%). Analisis uji organoleptik menggunakan uji Kruskal Wallis dan dilanjutkan dengan uji Mann Whitney. Analisis uji kadar serat menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji Duncan. Pengaruh substitusi tepung labu kuning berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap tingkat kesukaan panelis pada atribut aroma dan rasa dan kadar serat *cookies*. Formula terpilih adalah *cookies* F1 memiliki kadar air sebesar (7,25%), kadar abu (1,75%), kadar protein (6,54%), kadar lemak (26,4%), kadar karbohidrat (58%) dan kadar serat (11,22%).

Kata Kunci: Tepung Labu Kuning, *Cookies*, Remaja, Serat

EFFECT OF PUMPKIN FLOUR SUBSTITUTION ON ORGANOLEPTIC PROPERTIES AND FIBER CONTENT OF COOKIES FOR ADOLESCENTS 13-15 YEARS

Rafa Amalia Fauzi

Abstract

Nutritional deficiency is prone to occur in adolescents. The number prevalence of fiber deficiency to teenagers is high about $\geq 70\%$. Food that has high fiber content is yellow pumpkin. The purpose of this study was to determine the effect of yellow pumpkin as wheat flour substitution on organoleptic properties, fiber content and nutritional. This study used an experimental method with a completely randomized design (CRD). This study has three formulas with each percentage level of yellow pumpkin flour as wheat substitution by F1 (16%), F2 (20%), F3 (24%). Organoleptic analysis performed used the Kruskal Wallis test and followed to the Mann Whitney test. Analysis fiber content is analyzed with ANOVA, continued with the Duncan test. The effect substitution of pumpkin flour level had a significant effect ($p < 0,05$) on panelists preference for taste, odor and fiber content of cookies. The selected formula is F1 cookies having water content of (7,25%), ash content (1,75%), protein content (6,54%), fat content (26,4%), carbohydrate content (58%) and fiber content (11,22%).

Key Words: Yellow pumpkin flour, Cookies, Adolescents, Fiber