

INTISARI

Nama : Gisela Puspandaru
NIM : 201833024
Judul : Pengaruh Proporsi Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kimiawi, Fisik dan Organoleptik Pie Susu
Tanggal Ujian : 19 Agustus 2022
Pembimbing : 1. Hiasinta A. Purnawijayanti, S.TP., M.P
2. Veronica Ima P, S.TP., M.Gizi
Jumlah Pustaka : 69 pustaka (tahun 2005– 2022)
Jumlah Halaman : xiv, 64 halaman, tabel, lampiran

Kebutuhan serat menurut AKG 2019 yaitu 37 g/hari untuk laki-laki dan 32 g/hari untuk perempuan pada usia 19-29 tahun. Masyarakat Indonesia rata-rata mengonsumsi 10,5 g serat pangan per hari dengan kata lain baru memenuhi sekitar sepertiga dari kebutuhan idealnya. Rendahnya konsumsi serat dapat menyebabkan timbulnya berbagai penyakit seperti jantung koroner, DM, obesitas, hipertensi, dan kanker kolon. Permasalahan tersebut dapat diatasi dengan mengembangkan makanan tinggi serat dengan memanfaatkan tepung ampas kelapa dan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan baku dalam pembuatan produk contohnya pie susu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung ampas kelapa dan tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik kimiawi, fisik dan organoleptik pie susu. Panelis yang terlibat dalam penelitian ini yaitu mahasiswa Prodi Sarjana Gizi STIKes Panti Rapih Yogyakarta. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Pengujian kimiawi dan fisik dianalisis menggunakan uji normalitas, homogenitas, anova, *duncan's multiple range test*, *kruskal wallis*, dan *mann whitney*. Pengujian organoleptik dianalisis menggunakan uji normalitas, *friedman*, dan *wilcoxon*. Hasil penelitian menunjukkan proporsi tepung ampas kelapa dan tepung ubi jalar ungu berpengaruh (nilai $p < 0,05$) terhadap karakteristik organoleptik meliputi kenampakan, aroma, citarasa, dan kesukaan keseluruhan pie susu, namun tidak berpengaruh (nilai $p > 0,05$) terhadap tekstur pie susu. Proporsi tepung ampas kelapa dan tepung ubi jalar ungu tidak berpengaruh (nilai $p > 0,05$) terhadap karakteristik fisik yakni tekstur pie susu. Proporsi tepung ampas kelapa dan tepung ubi jalar ungu berpengaruh (nilai $p < 0,05$) terhadap karakteristik kimiawi meliputi kadar air dan kadar serat pangan pie susu. Produk pie susu pada penelitian ini dapat dikategorikan sebagai produk tinggi serat sehingga dapat digunakan sebagai produk alternatif untuk meningkatkan konsumsi serat.

Kata kunci : Serat pangan, pie susu, tepung ampas kelapa, tepung ubi jalar ungu