

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2022

Intan Ayu Diniati

Kajian Pembuatan Onde-Onde Dengan Substitusi Tepung Wortel Sebagai Makanan Tinggi Provitamin A.

Xii + 64 Halaman + 10 Tabel + 12 Gambar + 9 Lampiran

ABSTRAK

Onde-onde adalah salah satu jajanan pasar yang disukai oleh semua kalangan terutama pada anak usia sekolah, onde-onde yang terbuat dari tepung ketan yang dibentuk menjadi bulatan, biasanya isiannya berupa kacang hijau, dilumuri wijen, dan digoreng hingga kekuningan. Nilai gizi pada onde-onde dengan substitusi tepung wortel bertujuan untuk meningkatkan nilai provitamin A berdasarkan (warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan). Pada onde-onde dengan substitusi tepung wortel yang paling disukai terhadap uji organoleptik.

Metode yang digunakan berupa deskriptif dengan tiga kali pengulangan dalam pembuatan produknya. Perlakuan yaitu dengan dilakukan substitusi tepung ketan putih dengan tepung wortel yang terdiri dari 4 formula yang berbeda yaitu 0% (F1), 10% (F2), 20% (F3) dan 30% (F4). Organoleptik menggunakan metode uji hedonik, kandungan gizi menggunakan TKPI, dan *foodcost* pada onde-onde yang paling disukai.

Berdasarkan uji organoleptik didapatkan hasil onde-onde substitusi tepung wortel yang paling disukai yaitu formula F3 (20%). Hasil analisis provitamin A pada formula F3 yaitu 3.053 mg. Kemudian *foodcost* pada onde-onde yang paling disukai yaitu Rp 21.345 dan dijual perpersi dengan harga Rp 4.268 atau Rp 4.500.

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap substitusi tepung wortel terhadap produk onde-onde yang paling disukai dan sebaiknya dilakukan pengecekan uji nilai gizi proksimat untuk mendapatkan nilai gizi yang sebenarnya pada produk onde-onde substitusi tepung wortel.

Kata Kunci : Onde-onde, Tepung Ketan Putih, Tepung Wortel, Provitamin A
Daftar Bacaan : 40 (1932-2021)

HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT
Final Project, June 2022

Intan Ayu Diniati

The Study of Onde-Onde With Carrot Flour Substitution As Food High in Provitamin A

Xii + 64 Pages + 10 Tables + 12 Pictures + 9 Appendict

ABSTRACT

Onde-onde is one of the market snacks that is liked by all people, especially school-age children, onde-onde made of glutinous rice flour which is shaped into a ball, usually the filling is green beans, smeared with sesame, and fried until yellowish. The nutritional value of onde-onde with carrot flour substitution aims to increase the value of vitamin A based on (color, aroma, texture, taste, and overall acceptance). Onde-onde with carrot flour substitution the most preferred for organoleptic test.

The method used is descriptive with three repetitions in making the product. The treatment was done by substitution of white glutinous rice flour with carrot flour which consisted of 4 different formulas, namely 0%(F1), 10%(F2), 20%(F3) and 30%(F4). Organoleptic using hedonic test method, nutrient content using TKPI, and food cost on the most preferred dumplings.

Based on the organoleptic test, it was found that the most preferred carrot flour substitution onde-onde was formula F3 (20%). The results of the analysis of vitamin A in the F3 formula is 4579 mg. Then the food cost of the most preferred dumplings is Rp. 21,345 and is sold per portion at a price of Rp. 6,402 or Rp. 6,500.

It is necessary to do further research on the substitution of carrot flour on the most preferred onde-onde product and it is better to check the proximate nutritional value to get the actual nutritional value of the onde-onde product with carrot flour substitution.

Keywords: Onde-onde, White Glutinous Flour, Carrot Flour, Provitamin A.

Reading List : 40 (1932-2021)