

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA POLITEKNIK
KESEHATAN KEMENKES RIAU JURUSAN GIZI**

TUGAS AKHIR, 2022

CHRIFANY SALSABILA

**“TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN FOSFOR KULIT PIE
DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA”**

xii + 44 halaman + 16 Tabel + 8 Gambar + 6 Lampiran

ABSTRAK

Pengolahan produk berbahan dasar nangka menghasilkan limbah berupa biji nangka yang masih belum maksimal pemanfaatannya sebagai komoditi bernilai tinggi dengan kandungan fosfor yang terdapat dalam tepung biji nangka ialah 467 mg/ 100 g sehingga pensubstitusian tepung biji nangka dalam kulit pie dapat menjadi cemilan alternatif sumber fosfor yang dapat di konsumsi masyarakat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan pada kulit pie dengan substitusi tepung biji nangka dan kandungan fosfor pada kulit pie dengan substitusi tepung biji nangka formulasi terbaik.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan empat perlakuan. Uji tingkat kesukaan dilakukan oleh 25 panelis agak terlatih di Laboratorium Pangan Poltekkes Riau pada bulan November 2021 sampai Mei 2022 dengan analisa data menggunakan uji one way anova dan uji Duncan sebagai pembedanya.

Hasil penelitian menyatakan bahwa terdapat pengaruh yang nyata terhadap rasa kulit pie dengan substitusi tepung biji nangka dan tidak terdapat pengaruh yang nyata terhadap aroma, tekstur dan warna dari kulit pie dengan tepung biji nangka. Perlakuan terbaik dari substitusi tepung biji nangka pada kulit pie ialah perlakuan P1 (10% tepung biji nangka) dengan kandungan fosfor sebesar 95,5 ppm.

Daftar pustaka : 49 (2012 – 2021)

Kata Kunci : Fosfor, kulit pie, substitusi, tepung biji nangka, tingkat kesukaan

**MINISTRY OF HEALTH OF THE REPUBLIC OF INDONESIA HEALTH
POLYTECHNIC OF THE RIAU
MAJOR NUTRITION**

DIPLOMA THESIS, 2022

CHRIFANY SALSABILA

**“PREFERENCE LEVEL AND PHOSPHORUS VALUE OF PIE CRUST
SUBSTITUTED BY JACKFRUIT SEED FLOUR”**

xii + 44 Pages + 16 Tables + 8 Figures + 6 Attachments

ABSTRACT

Processing of jackfruit-based products produces waste in the form of jackfruit seeds which is still not optimally utilized as a high-value commodity with the phosphorus content in jackfruit seed flour is 467 mg/100 g so, the substitution of jackfruit seed flour in pie crust can be an alternative source of phosphorus snacks that can be consumed by the public. The purpose of this study was to determine the level of preference for the pie crust substituted by jackfruit seed flour and the phosphorus content in the pie crust in the best formulation of jackfruit seed flour substitution.

This research is an experimental study and the research design was completely randomized design (CRD) with four treatments. The preference level test was carried out by 25 moderately trained panelists at the Riau Health Polytechnic Food Laboratory from November 2021 to May 2022 with data analysis using one-way ANOVA test and Duncan's test as the difference.

The results showed that there was a significant effect on the taste of the pie crust substituted by jackfruit seed flour and no significant effect on the aroma, texture and color of the pie crust substituted by jackfruit seed flour. The best treatment for substituted jackfruit seed flour to the pie crust was P1 (10% substituted by jackfruit seed flour) treatment with a phosphorus content of 95.5 ppm.

Bibliography : 49 (2012 – 2021)

Keywords : Jackfruit seed flour, phosphorus, pie crust, preferred levels, substituted.