

ABSTRAK

RAHMADANI RIKA PUTRI. Uji Tingkat Kesukaan Bolu Gulung dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau dengan Isian Selai Kacang Hijau”. Dibimbing oleh SRI MULYANI, STP, MSi dan YULIANA ARSIL, M.Farm, Apt

Kacang hijau yang tinggi akan serat, rendah lemak jenuh, rendah sodium, dan tidak mengandung kolestrol. Manfaat kacang hijau cukup banyak karena terdapat berbagai zat gizi yang terkandung dalam kacang hijau yaitu sebagai sistem kekebalan tubuh, metabolisme, jantung dan organ tubuh lainnya, pertumbuhan sel, perlindungan terhadap radikal bebas dan penyakit lainnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan pada bolu gulung dengan substitusi tepung kacang hijau yang dilakukan dengan beberapa formulasi serta isian kacang hijaunya. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu kontrol dan tiga perlakuan substitusi tepung kacang hijau yaitu 15%, 30%, 45%. Variabel yang diukur adalah tingkat kesukaan warna, aroma, tekstur dan rasa dengan panelis agak terlatih berjumlah 30 orang. Untuk menganalisa data menggunakan One Way Anova dengan kemaknaan 0,05. Hasil uji One Way Anova menunjukkan perbedaan yang nyata pada tingkat kesukaan warna dan rasa pada bolu gulung ($p < 0,05$) dan tidak adanya perbedaan yang nyata pada tingkat kesukaan aroma dan tekstur pada setiap perlakuan ($p > 0,05$). Tingkat kesukaan tertinggi terhadap warna, aroma, rasa, tekstur bolu gulung terdapat pada substitusi 15% tepung kacang hijau. Nilai gizi bolu gulung dengan substitusi tepung kacang hijau berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) mengalami peningkatan pada setiap perlakuan yaitu peningkatan nilai gizi serat dan protein.

Kata kunci: tepung kacang hijau, bolu gulung, tingkat kesukaan

ABSTRACT

Green beans are high in fiber, low in saturated fat, low in sodium, and contain no cholesterol. The benefits of green beans are numerous due to the various nutrients they contain, which support the immune system, metabolism, heart and other organs, cell growth, and protection against free radicals and other diseases. The purpose of this study is to determine the preference level for Swiss rolls with the substitution of green bean flour in several formulations and fillings. The type of research used is an experimental study with a Completely Randomized Design (CRD) with one control and three treatments of green bean flour substitution: 15%, 30%, and 45%. The variables measured were the preference levels for color, aroma, texture, and taste with 30 semi-trained panelists. Data analysis was performed using One Way ANOVA with a significance level of 0.05. The results of the One Way ANOVA test showed a significant difference in color and taste of the Swiss rolls, yielding a p-value ($p < 0.05$), and no significant difference in aroma and texture for each treatment, yielding a p-value ($p > 0.05$). The highest preference level for color, aroma, taste, and texture of the Swiss rolls was found in the 15% green bean flour substitution. The nutritional value of Swiss roll with the substitution of mung bean flour, based on the Indonesian Food Composition Table (TKPI), shows an increase, particularly in the treatment with a formulation of mung bean flour used.

Keywords: Mung bean flour, Swiss roll, Preference level