

PENGEMBANGAN KUKIS RENDAH GLUTEIN DARI TEPUNG SUKUN, MIMYAK SAWIT MERAH, TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG UDANG REBON

Netti Herawati, Vonny Setiares, Dewi Fortuna

Jurusan Tekhnologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Pekanbaru

ABSTRAK

Penelitian formulasi kukis dengan bahan dasar minyak sawit merah, udang rebon dan tepung tempe telah dilakukan untuk meningkatkan asupan gizi dan mencegah bahaya timbal pada anak balita. Terdapat 4 jenis kukis yang diteliti yaitu kukis standar dan 3 kukis perlakuan yaitu: kukis A (T14M18,6R1) dengan kombinasi 14% Tepung Tempe, 18,6% Minyak Sawit Merah, 1% Udang Rebon; Kukis B (T10,5M13,9R3) dengan kombinasi 10,5% Tepung Tempe, 13,9% Minyak Sawit Merah, 3% Udang Rebon dan Kukis C (T7M9,3R5) dengan kombinasi 7% Tepung Tempe, 9,3% Minyak Sawit Merah, 5% Udang Rebon. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kukis terbaik menurut uji organoleptik (rasa, bau, warna tekstur) dan penilaian kandungan gizi (kadar air, abu, protein dan lemak) adalah Kukis A dengan kadar air 5%, kadar abu 3%, protein 19,7% dan kadar lemak 30,2%.