



UNIVERSITAS ANDALAS

PENGEMBANGAN PRODUK KARAK KALIANG SUBSITUSI TEPUNG

LABU KUNING SEBAGAI MAKANAN JAJANAN TRADISIONAL



1. Dr. Deni Elnovriza, STP, M.Si
2. Firdaus, SP, M. Si

PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS

2022

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

**Skripsi, Agustus 2022
Alpi Gilang Rama, No. BP : 1911226011**

**PENGEMBANGAN PRODUK KARAK KALIANG SUBSITUSI TEPUNG
LABU KUNING SEBAGAI MAKANAN JAJANAN TRADISIONAL
SUMBER VITAMIN A**

IX, 65 Halaman, 26 Tabel, 3 Gambar, 2 Grafik, 10 Lampiran

ABSTRAK

Tujuan : Salah satu permasalahan gizi di Indonesia yaitu masalah kekurangan vitamin A. Produk karak kaliang yang disubsitusi dengan tepung labu kuning merupakan salah satu upaya untuk memenuhi kebutuhan vitamin A. Penelitian ini hanya bertujuan untuk mengetahui kandungan proksimat, serat, beta-karoten dan mutu organoleptik pada produk karak kaliang subsitusi tepung labu kuning sebagai makanan jajanan tradisional.

Metode : penelitian ini merupakan penelitian eksperimen menggunakan metode rancangan acak lengkap dengan 4 perlakuan, 2 kali ulangan. Perlakuan F0 formula standar, F1 subsitusi tepung labu kuning 42gr, F2 subsitusi tepung labu kuning 84gr, F3 subsitusi tepung labu kuning 168gr. Penelitian dilakukan di Laboratorium Kuliner FKM UNAND, Laboratorium Non Ruminansia Peternakan UNAND, PT. Saraswanti. Uji organoleptik melibatkan sebanyak 30 orang panelis agak terlatih. Analisa data menggunakan aplikasi SPSS 16.0 menggunakan uji beda kruskall wallis dan uji lanjut beda menggunakan *mann-whitney*.

Hasil penelitian : menunjukkan formula terbaik yaitu karak kaliang perlakuan F2 dengan subsitusi tepung labu kuning sebanyak 84gr. Kandungan gizi F2 yaitu kadar air 3,76%, kadar abu 3,03%, lemak 21,12%, protein 5,06%, serat 4,35%, beta-karoten 0,37%. Berdasarkan kesukaan panelis terdapat perbedaan pada warna, rasa, tekstur dengan nilai sig < 0,05 (0,00), dan tidak terdapat perbedaan pada aroma dan dengan nilai sig > 0,05 (0,972).

Kesimpulan : Formula terbaik pada pengembangan produk karak kaliang dengan subsitusi tepung labu kuning yaitu perlakuan F2 subsitusi tepung labu kuning 84gr.

Daftar Pustaka : 48 (1996-2022)

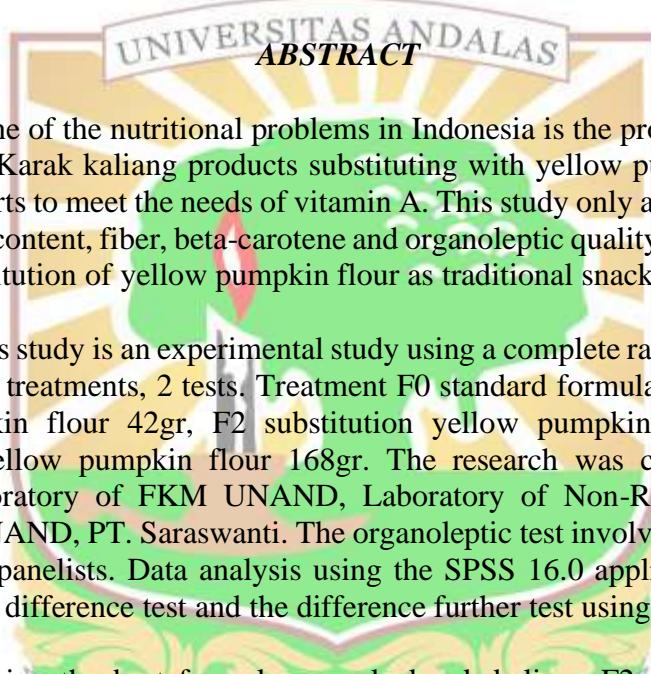
Kata Kunci : Karak kaliang, Beta-karoten, Tepung labu kuning, Subsitusi

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

**Undergraduate Thesis, Agustus 2022
Alpi Gilang Rama, BP Number: 1911226011**

**DEVELOPMENT OF KARAK KALIANG PRODUCTS SUBSTITUTION
OF YELLOW PUMPKIN FLOUR TO BETA-CAROTENE, FIBER,
ORGANOLEPTIC QUALITY AS TRADITIONAL SNACK FOOD**

IX, 65 Pages, 26 Tables, 3 Pictures, 2 Charts, 10 Attachments



Objective : One of the nutritional problems in Indonesia is the problem of vitamin A deficiency. Karak kaliang products substituting with yellow pumpkin flour are one of the efforts to meet the needs of vitamin A. This study only aims to determine the proximate content, fiber, beta-carotene and organoleptic quality in karak kaliang products substitution of yellow pumpkin flour as traditional snack foods.

Methode : This study is an experimental study using a complete randomized design method with 4 treatments, 2 tests. Treatment F0 standard formula, F1 substitution yellow pumpkin flour 42gr, F2 substitution yellow pumpkin flour 84gr, F3 substitution yellow pumpkin flour 168gr. The research was conducted at the Culinary Laboratory of FKM UNAND, Laboratory of Non-Ruminant Animal Husbandry UNAND, PT. Saraswanti. The organoleptic test involved as many as 30 rather trained panelists. Data analysis using the SPSS 16.0 application using the kruskall wallis difference test and the difference further test using mann-whitney.

Result : Showing the best formula, namely karak kaliang F2 treatment with a substitution of yellow pumpkin flour as much as 84gr. The nutritional content of F2 is water content of 3.76%, ash content of 3.03%, fat 21.12%, protein 5.06%, fiber 4.35%, beta-carotene 0.37%. Based on the panelists' preferences, there were differences in color, taste, texture with a sig value of < 0.05 (0.00), and there was no difference in the aroma and with a sig value of > 0.05 (0.972).

Conclusion : The best formula for the development of karak kaliang products with yellow pumpkin flour substitution is F2 treatment of yellow pumpkin flour substitution 84gr.

Bibliography : 48 (1990-2019)

Keyword : Karak kaliang, Yellow Pumpkin Flour, Substitution