

PENGARUH VARIASI CAMPURAN TEPUNG UMBI BIT (*Beta Vulgaris L.*)
TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR FE DAN
MASA SIMPAN BISKUIT

Khusnul Faizah, Joko Susilo, Almira Sitasari
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : khusnulfaizah16@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Pengembangan produksi biskuit semakin bervariasi dengan penambahan bahan makanan lainnya untuk meningkatkan nilai gizinya. Salah satu bahan makanan tersebut adalah umbi bit. Umbi bit mudah didapat di Indonesia, biasanya umbi bit dapat dibeli di pasar-pasar tradisional ataupun pasar-pasar modern dan juga supermarket. Umbi bit merupakan bahan pangan yang kaya akan manfaat. Salah satu manfaatnya adalah terdapatnya pigmen betalain yang memberikan warna alami dalam pembuatan produk pangan. Betalain merupakan golongan antioksidan. Umbi bit mengandung beberapa vitamin yaitu vitamin C, vitamin B, dan vitamin A dan beberapa mineral yaitu kalium, serat, magnesium, triptofan, zat besi, tembaga, fosfor dan lain-lain.

Tujuan Penelitian : Mengetahui sifat fisik, sifat organoleptic, kadar Fe dan masa simpan biskuit dengan variasi campuran tepung umbi bit (*Beta Vulgaris L.*) dalam rangka menghasilkan produk biskuit umbi bit.

Metode Penelitian : Desain yang digunakan dalam penelitian ini adalah *True Eksperimental Design*. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Sederhana dengan faktor tunggal variasi tepung umbi bit dengan 4 perlakuan dan 1 kontrol. Setiap perlakuan diulang sebanyak dua kali, setiap pengulangan akan dihasilkan 1 produk biskuit sehingga diperoleh 5 unit percobaan. Penelitian akan dilakukan pada 10 satuan percobaan yang terdiri dari 1 kontrol dan 4 perlakuan.

Kesimpulan : Hasil uji sifat fisik biskuit menunjukkan semakin banyak variasi tepung umbi bit maka warna yang dihasilkan semakin gelap, aroma yang tercium semakin khas, tekstur semakin empuk dan rasa yang dihasilkan semakin khas. Terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan A, B, C, D dengan kontrol pada kadar Fe.

Kata Kunci : umbi bit, biskuit, variasi campuran tepung umbi bit, organoleptik, kadar Fe, masa simpan

ABSTRACT

Background : *The development of biscuit production is increasingly varied with the addition of other food ingredients to increase its nutritional value. One of these foodstuffs is beetroot. Beetroot is easy to find in Indonesia, usually beetroot can be purchased in traditional markets or modern markets and supermarkets. Beetroot is a food that is rich in benefits. One of the benefits is the presence of betalain pigments that provide natural color in the manufacture of food products. Betalains are a class of antioxidants. Beetroot contains several vitamins, namely vitamin C, vitamin B, and vitamin A and several minerals, namely potassium, fiber, magnesium, tryptophan, iron, copper, phosphorus and others.*

Research Objectives : *Knowing the physical properties, organoleptic properties, Fe levels and shelf life of biscuits with a variety of beets (*Beta Vulgaris L.*) mixture in order to produce beets biscuit products.*

Research Methods: *The design used in this study was True Experimental Design. The design was a simple random design with a single factor variation of beets with 4 treatments and 1 control. Each treatment was repeated twice, each repetition will be produced 1 biscuit product so that 5 experimental units will be obtained. The study will be conducted in 10 experimental units consisting of 1 control and 4 treatments.*

Conclusion : *The results of the physical properties of biscuits show that the more variations of beets tubers, the colors produced are darker, the aroma that is smelled more distinctively, the more soft texture and the resulting taste is getting more distinctive. There was a significant difference between treatment A, B, C, D and controls at Fe levels.*

Keywords : *Beet tubers, biscuits, variations of beef tuber flour mixtures, organoleptic, Fe levels, shelf life*