



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**STUDI PENINGKATAN KANDUNGAN ZAT BESI KERUPUK BANDUNG DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG KULIT KEDELAI**

YOSEPHIN ERAWATI, DEWI, Ir. Agnes Murdiati, MS.; Prof. Dr. Ir. Zuheid Noor, M.Sc.; Ir. Umar Santosa, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 1991. Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

dengan Penambahan Tepung Kulit Kedelai

oleh

Yosephin Erawati Dewi

Inti sari

Anemi gizi besi banyak diderita oleh ibu hamil, anak balita, dan buruh berpenghasilan rendah. Dewasa ini konsumsi kedelai cukup besar dan digunakan untuk tempe sekitar 60 persen sehingga akan dihasilkan limbah industri tempe berupa kulit kedelai yang cukup besar. Kulit kedelai tersebut sebenarnya banyak mengandung zat besi. Untuk mengatasi anemi gizi besi tersebut maka dilakukan penelitian penambahan zat besi dari kulit kedelai pada kerupuk Bandung. Kerupuk Bandung dipilih sebagai media penambah zat besi karena produk tersebut dikonsumsi oleh banyak orang dari segala lapisan masyarakat.

Penelitian ini dilakukan dua tahap. Tahap pertama dibuat kerupuk Bandung berbumbu dengan rasio tapioka dan tepung kulit kedelai berturut-turut adalah 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, 50:50. Bahan-bahan tersebut kemudian dibuat adonan, dicetak, dikukus, dikeringkan, dan digoreng. Kerupuk Bandung ini selanjutnya diuji kesukaan oleh 20 panelis dan ternyata kerupuk Bandung dengan tepung kulit kedelai 10 persen masih diterima konsumen. Tahap kedua dibuat kerupuk Bandung tanpa bumbu dengan berdasarkan hasil uji kesukaan. Rasio kerupuk Bandung tanpa bumbu tersebut adalah 100:0, 95:5, 90:10, 85:15, 80:20. Kerupuk Bandung tanpa bumbu ini selanjutnya dianalisis kimiawi dan uji inderawi. Analisis kimiawi meliputi kadar air, kadar protein, kadar zat besi total, kadar zat besi terion, dan kadar zat besi terlarut sedangkan uji inderawi meliputi cita rasa, warna, dan kerenyahan.

Dari hasil penelitian didapatkan kerupuk Bandung dengan penambahan tepung kulit kedelai yang masih disukai konsumen adalah 10 persen. Kerupuk tersebut dapat ditingkatkan kandungan zat gizinya yaitu protein dan zat besi total berturut-turut sebesar 48,47%, 302,61% sedangkan peningkatan ketersediaan zat besi yang ditunjukkan dengan kadar zat besi terion dan terlarut berturut-turut sebesar 240,80% (pH 1,35); 272,45% (pH 7,5) dan 167,25% (pH 1,35); 169,53% (pH 7,5). Jika dilihat dari segi inderawi, kerupuk dengan penambahan tepung kulit kedelai 10 persen memiliki warna, citarasa, dan kerenyahan kurang baik dibanding kerupuk yang tidak ditambah tepung kulit kedelai.