

POTENSI TEPUNG LABU
UNTUK MEMPERKAYA KANDUNGAN VITAMIN A
PADA PENGOLAHAN JENANG
Oleh : Kriswidyatni. P

ABSTRAK

Hasil studi sifat amilografi tepung menunjukkan bahwa tepung merupakan dasar untuk menentukan macam produk yang akan dibuat. Dari hasil penelitian sifat amilografi ini, ternyata tepung gaplek dan tepung ganyong akan memberikan hasil lebih baik jika dibuat menjadi produk semi basah atau basah, karena pencampuran tepung labu akan menurunkan konsistensi pasta. Dari hasil ini, maka dipilih salah satu alternatif produk semi basah atau basah yang akan dibuat yaitu jenang.

Pembuatan jenang yang kaya akan vitamin A dilakukan dengan cara mencampur tepung gaplek dan tepung ganyong dengan tepung labu sebanyak 5, 10, 15 dan 20 persen berdasarkan berat total tepung. Setelah dikoreksi dengan ~~kerusakan~~ vitamin A akibat pengolahan, didapatkan hasil bahwa peningkatan tepung labu akan meningkatkan kandungan vitamin A jenang secara nyata.

Suplementasi tepung labu menurunkan kekerasan dan nilai kesukaan konsumen terhadap rasa jenang. Jenang dengan pencampuran 15 persen tepung labu paling disukai dalam hal warna, tekstur, kelengketan dan keseluruhan jenang. Pencampuran ini merupakan batas tertinggi yang masih disukai konsumen.