COOKIES KAYA BETAKAROTEN DAN ANTIOKSIDAN BERBASIS SPIRULINA.docx

Feb 8, 2022

256 words / 1722 characters

#### Alberta Pratiwi

# COOKIES KAYA BETAKAROTEN DAN ANTIOKSIDAN BERBASIS ...

## Sources Overview

14%

**OVERALL SIMILARITY** 



## Excluded search repositories:

None

#### **Excluded from document:**

Bibliography

Quotes

Citations

Small Matches (less than 8 words)

## **Excluded sources:**

None

Ti -11

Seminar Nasional MPHPI KE V dan Pencanangan Bulan Mutu & Keamanan Hasil Perikanan Semarang, 18-19 Oktober 2013

bagian badan membutuhkan waktu pelunakan paling lambat dibandingkan dengan tulang bagian ekor dan bagian perut.

Kata kunci : Energi aktifasi, Bandeng, Kelunakan tulang, Suhu, Waktu.

# COOKIES KAYA BETAKAROTEN DAN ANTIOKSIDAN BERBASIS SPIRULINA

Yessy Christanti <sup>(1)</sup>, Dr.A.Rika Pratiwi, Msi <sup>(2)</sup>Dra.Laksmi Hartayanie, MP <sup>(3)</sup>

<sup>(1)</sup>Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Pangan

<sup>(2)</sup>Dosen Fakultas Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Pangan

<sup>(3)</sup>Dosen Fakultas Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Pangan

Universitas Katolik Soegijapranata Semarang

# Abstrak

Produk pangan yang banyak diminati anak-anak hingga orang dewasa mulai dan masyarakat ekonomi bawah sampai atas salah satunya adalah *cookies*. Kebanyakan cookies yang beredar di pasaran memiliki kandungan gizi yang kurang seimbang. Kebanyakan cookies memiliki kandungan karbohidrat dan lemak yang tinggi, sedangkan kandungan antikosidan serta betakaroten yang dimiliki 64aying64i rendah. Oleh karena itu, perlu dilakukan inovasi pada produk cookies yang diminati oleh banyak kalangan masyarakat guna meningkatkan kandungan gizi dari *cookies* itu sendiri. Peningkatan kandungan gzi *cookies* dapat dilakukan dengan cara menambahkan bahan pangan tertentu yang memiliki kandungan gizi yang tinggi. Salah satu bahan yang dapat meningkatkan kandungan gizi tersebut adalah *Spirulina* Hasil penelitian menunjukan bahwa dari berbagai konsentrasi *Spirulina* yang ditambahkan dalam pembuatan *cookies* (10%; 20%; 30% dan 40%) dapat diterima oleh konsumen. Semakin tinggi penambahannya semaikin tingi pula betakaroten (940,29 IU, 1718,43 IU, 6205,86 IU, dan 10329,94 IU), dan antioksidan (33.15%, 53.08%, 61.36%, dan 63.15%). Kesimpulan yang didapatkan bahwa Spirulina dapat meningkatkan nilai fungsional pada cookies terutama pada betakaroten dan antioksidan.

Kata kunci : Cookies, Spirulina, Antioksidan, Betakaroten

Diselenggarakan Oleh : MPHPI, FPIK — UNDIP, Direktorat iend ral P2HP, dan BBP4BKP-KKP