

**UJI DAYA TERIMA DAN KADAR SERAT KUE TALAM
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BIJI CHIA
TEPUNG KEDELAI “TECHIKADE” SEBAGAI KUDAPAN
UNTUK KONSTIPASI**

Oleh :

Yanfa' Qurrota 'Ayun Sari

ABSTRAK

Latar Belakang Konstipasi biasa disebut dengan susah buang air besar atau sembelit. Konstipasi dapat terjadi pada semua usia yang umumnya ditandai dengan frekuensi buang air besar rendah atau kurang dari 3 kali dalam satu minggu. Konstipasi dapat memunculkan tekanan pikiran berat untuk penderitanya dikarenakan oleh ketidaknyamanan. Akibat lain dari konstipasi fungsional ialah gangguan aktivitas semacam kram perut, penurunan mutu hidup dikarenakan produktivitas yang menurun.

Tujuan dilaksanakan penelitian ini adalah mengetahui uji daya terima dan kadar serat pada kue talam dengan penambahan tepung biji chia dan tepung kedelai sebagai kudapan untuk konstipasi.

Metode pada penelitian ini adalah eksperimen terhadap 3 formulasi penambahan tepung beras, tepung biji chia, dan tepung kedelai dengan formulasi KT1 (110 : 65 : 25), KT2 (100 : 75 : 25), dan KT3 (90 : 80 : 30), menggunakan uji skala kesukaan pada organoleptik berupa rasa suka atau tidak suka terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur kue talam TECHIKADE disajikan kepada 25 panelis, sedangkan untuk menguji kadar serat kue talam TECHIKADE menggunakan Metode Gravimetri formulasi terbaik hasil uji organoleptik.

Hasil dapat diketahui dari hasil kesukaan berdasarkan warna, rasa, aroma dan tekstur pada kue talam dengan formulasi 3 (KT3) paling disukai oleh panelis dengan rerata skor nilai sebesar 3,76 yang mana masuk dalam kategori suka.

Kesimpulan penelitian menunjukkan sifat organoleptik, formulasi yang paling disukai oleh panelis adalah formulasi KT3 dengan perbandingan tepung beras : tepung biji chia : tepung kedelai sebanyak 90 : 80 : 30 yang memiliki kadar serat sebesar 5,64% pada 100 gram kue talam TECHIKADE.

Kata Kunci : *Konstipasi, serat, tepung beras, tepung biji chia, tepung kedelai, kue talam*

TEST OF RECEIVABILITY AND FIBER CONCERNING OF TALAM CAKE WITH THE ADDITION OF CHIA SEED FLOUR "TECHIKADE" AS A SNACK FOR CONSTIPATION

By :

Yanfa' Qurrota 'Ayun Sari

ABSTRACT

Background Constipation is commonly referred to as constipation or constipation. Constipation can occur at any age which is generally characterized by a low frequency of bowel movements or less than 3 times a week. Constipation can cause severe mental stress for the sufferer due to discomfort. Another result of functional constipation is disruption of activity such as stomach cramps, decreased quality of life due to decreased productivity.

The purpose of this research was to determine the acceptance test and fiber content of the talam cake with the addition of chia seed flour and soybean flour as a snack for constipation.

The method in this study was an experiment on 3 additional formulations of rice flour, chia seed flour, and soy flour with the formulations of KT1 (110: 65: 25), KT2 (100: 75: 25), and KT3 (90: 80: 30), using the preference scale test on the organoleptic in the form of liking or disliking the color, taste, aroma and texture of the TECHIKADE talam cake served to 25 panelists, while to test the fiber content of the TECHIKADE talam cake using the Gravimetric Method the best formulation of the organoleptic test results.

The results it can be seen that the general preference results based on the color, taste, aroma and texture of the talam cake with formulation 3 with the KT3 code are the most preferred by the panelists with an average score of 3.76 which is included in the like category.

Conclusion showed that organoleptic properties, the most preferred formulation by the panelists was the KT3 formulation with a ratio of rice flour: chia seed flour: soybean flour as much as 90: 80: 30 which had a fiber content of 5.64% in 100 grams of TECHIKADE talam cake.

Keywords: *Constipation, fiber, rice flour, chia seed flour, soy flour, talam cake*