

PENGUKURAN KALORI PADA CAMPURAN TEPUNG SAGU DENGAN TEPUNG TAPIOKA DENGAN MENGGUNAKAN BOM KALORIMETER MAKANAN

INTISARI

Bom kalorimeter makanan adalah alat yang digunakan untuk mengukur jumlah kalor (nilai kalori) yang dibebaskan pada pembakaran sempurna (dalam O_2 berlebih) suatu senyawa, bahan makanan.

Dari hasil percobaan pengukuran kalori pada campuran tepung tapioka dan tepung sagu menggunakan *Bom Kalorimeter Makanan* yang dilakukan pada waktu kalorisasi 15,30,45,60 dan 75 detik. Pada campuran tepung 1 (tapioka 1,3 gr dan sagu 0,2 gr) dengan waktu kalorisasi 15, 30, 45, 60, dan 75 detik, jumlah kalori yang didapat 193,284 kal, 435,96 kal, 678,636 kal, 921,312 kal dan 1.114,529 kal. Dari campuran tepung 2 (tapioca 1 gr dan sagu 0,5 gr) dapat dilihat jumlah kalor 192,024 kal, 433,44 kal, 674,856 kal, 916,272 kal, dan 1.942,5 kal. Dari campuran tepung 3 (tapioca 0,8 gr dan sagu 0,7 gr) dapat dilihat jumlah kalori 189,36 kal, 428,112 kal, 666,864 kal, 905,616 kal, dan 1.094,909 kal. Dari campuran tepung 4 (tapioca 0,75 gr dan sagu 0,75 gr) dapat dilihat jumlah kalor 185,508 kal, 420,408 kal, 656,308 kal, 890,208 kal, dan 1.075,649 kal. Dari campuran tepung 5 (tapioca 0,5 gr dan sagu 1 gr) dapat dilihat jumlah kalori 179,424 kal, 408,24 kal, 637,056 kal, 865,872 kal, dan 1.045,229 kal.. Dari hasil praktikum diketahui bahwa nilai kalori yang paling tinggi adalah nilai kalori dari campuran tepung 1 (tepung tapioca 1,3 gr dan sagu 0,2 gr). Hal ini dikarenakan komposisi berat tepung tapioca pada campuran 1 lebih besar dari komposisi berat tepung tapioca pada campuran-campuran yang lain selain itu nilai kalori tepung tapioca juga lebih besar dari tepung sagu. Jadi semakin sedikit kandungan tepung tapioca pada campuran tepung, maka semakin kecil nilai kalorinya.