

PERBANDINGAN TEPUNG SUKUN DAN TEPUNG UBI KAYU DALAM PEMBUATAN *FLAKE* YANG DIPERKAYA TEPUNG KECAMBAH KACANG HIJAU

Oleh : Corry Aqira Febriani

Pembimbing : Dr. Ir. Novelina, MS dan Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS

ABSTRAK

Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisiko kimia dan organoleptik produk *flake* berbahan baku tepung sukun, ubi kayu, dan kecambah kacang hijau. Penelitian dilakukan dengan 5 perlakuan dan 4 kali ulangan. Dengan perlakuan sebagai berikut: A (20% Tepung sukun + 30% Tepung ubi kayu + 15% Tepung kecambah kacang hijau), B (22,5% Tepung sukun + 27,5% Tepung ubi kayu + 15% Tepung kecambah kacang hijau), C (25% Tepung sukun + 25% Tepung ubi kayu + 15% Tepung kecambah kacang hijau), D (27,5% Tepung sukun + 22,5% Tepung ubi kayu + 15% Tepung kecambah kacang hijau) dan E (30% Tepung sukun + 20% Tepung ubi kayu + 15% Tepung kecambah kacang hijau).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencampuran tepung sukun dan tepung ubi kayu pada berbagai konsentrasi memberikan pengaruh yang nyata terhadap semua analisis kecuali analisis penetapan nilai energi. Hasil uji organoleptik menunjukkan perlakuan B sebagai produk yang paling disukai panelis dari segi aroma, tekstur, warna, dan rasa. Hasil analisis terhadap perlakuan B diperoleh rata-rata nilai kadar air (2,26 %), kadar abu (2,84 %), kadar protein (8,92 %), kadar lemak (8,68 %), kadar karbohidrat (77,69 %), kadar serat kasar (9,29 %), uji kekerasan (0,26 kg/cm²), daya serap air (120,61%), dan nilai kalori (371,41 kkal/100 g bahan).

Kata Kunci : *flake*, tepung sukun, tepung ubi kayu, tepung kecambah kacang hijau.