

Putri Diana Sari. J1A119040. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Putih Dan Tepung Tempe Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik *Flakes*. Pembimbing : Ir. Surhaini, M. P dan Addion Nizori, S.TP., M.Sc., Ph.D.

RINGKASAN

Flakes merupakan salah satu produk golongan sereal *ready-to-eat* yang diolah menjadi bentuk serpihan (*flakes*). Bahan dasar pembuatan *flakes* umumnya terigu serta campuran jenis sereal. Penggunaan tepung terigu dapat meningkatkan impor terigu dan juga pada proses pembuatan produk *flakes* membutuhkan bahan dengan karbohidrat pati tinggi. Tepung beras memiliki kandungan karbohidrat pati yaitu sebesar 67,68%. Untuk melengkapi nilai gizi tepung beras terutama kandungan proteinnya, maka perlu penambahan bahan lain yaitu dengan penambahan tepung tempe. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh dan perlakuan terbaik perbandingan tepung beras putih dan tepung tempe terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *flakes*.

Penelitian ini dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 5 perlakuan perbandingan tepung beras putih dan tepung tempe yaitu (85%:15%, 80%:20%, 75%:25%, 70%:30%, 65%:35%). Parameter penelitian terdiri dari uji derajat warna, tekstur, daya rehidrasi, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung beras putih dan tepung tempe berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *flakes* yaitu uji daya rehidrasi, kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan uji hedonik (warna, rasa dan penerimaan keseluruhan), tetapi tidak berpengaruh nyata pada derajat warna, tekstur, kadar abu, hedonik aroma dan hedonik tekstur. Warna *flakes* yang dihasilkan yaitu *slightly desaturated orange*. Tekstur 0,87gF-1,50gF, daya rehidrasi 50,25%-62,83%, kadar air 1,75%-3,80%, kadar abu 1,09-2,32%, kadar protein 6,13%-12,91%, kadar lemak 6,39%-10,05%, kadar karbohidrat 73,26%-82,11% dan uji organoleptik penerimaan keseluruhan disukai panelis.

Kesimpulan yang bisa diambil dari penelitian ini yaitu perbandingan tepung beras putih 70% dan tepung tempe 30% merupakan perlakuan terbaik pada *flakes* dengan menghasilkan karakteristik fisikokimia berupa derajat warna *slightly desaturated orange*, tekstur 0,92gF, daya rehidrasi 53,04%, kadar air 2,49%, kadar abu 1,58%, kadar protein 10,94%, kadar lemak 9,77%, kadar karbohidrat 75,71%, hedonik warna 4,24 (suka), aroma 3,84 (agak suka), rasa 3,96 (agak suka), tekstur 3,76 (agak suka) dan penerimaan keseluruhan *flakes* (4,12) disukai. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan, perlu penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan *flakes* dari pati beras.

Kata kunci : *Flakes*, Tepung Beras dan Tepung Tempe