

RINGKASAN

Flakes merupakan salah satu jenis sereal siap saji yang terbuat dari bahan utama tepung dan biasa dijadikan sebagai menu sarapan pagi. Inovasi dalam pembuatan sereal sarapan pagi dapat memanfaatkan bahan yang dianggap sudah tidak bermanfaat lagi namun masih memiliki kandungan gizi yang tinggi, salah satunya adalah ampas tahu yang diolah menjadi tepung ampas tahu. Penggunaan tepung beras pada penelitian ini dimaksudkan untuk membantu pembentukan tekstur yang renyah pada *flakes* karena tingginya kandungan amilopektin pada tepung beras. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dan perlakuan terbaik dari rasio tepung ampas tahu dan tepung beras terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *flakes*.

Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 7 taraf perlakuan rasio tepung ampas tahu dan tepung beras yaitu (0:100, 10:90, 20:80, 30:70, 40:60, 50:50, 60:40) dan 3 kali ulangan sehingga diperoleh 21 satuan percobaan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan *analysis of variance* (ANOVA) dengan taraf 5%. Apabila terdapat pengaruh pada perlakuan, maka akan dilanjutkan dengan uji lanjut *duncan multiple range test* (DMRT) dengan taraf nyata 5%.

Hasil penelitian menunjukkan perlakuan rasio tepung ampas tahu dan tepung beras berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *flakes* pada daya serap air, warna, kadar air, kadar abu, organoleptik mutu hedonik rasa dan hedonik penerimaan keseluruhan, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur, kadar protein, dan organoleptik mutu hedonik tekstur serta uji perbandingan jamak tekstur, rasa, dan keseluruhan. Nilai daya serap air 55% - 170%, tekstur 2,60 N - 3,90 N, nilai L (63,6 - 73,0), a* (4,5 - 7,3), b* (20,7 - 25,7), kadar air 3,40% - 8,5%, kadar abu 1,90% - 2,60%, kadar protein 8,76% - 10,51%, uji organoleptik mutu hedonik (tekstur 3,8 - 4,36 dan rasa 3,64 - 4,20), uji hedonik penerimaan keseluruhan 3,60 - 4,20, dan uji perbandingan jamak (tekstur 4,76 - 5,48, rasa 5,28 - 5,96, dan penerimaan keseluruhan 5,20 - 5,92).

Perlakuan *flakes* terbaik terdapat pada rasio tepung ampas tahu dan tepung beras sebesar 60 : 40 yang menghasilkan daya serap air terendah sebesar 55 %; kekerasan terendah 2,60 N; deskripsi warna *slightly desaturated orange* (nilai L 73,0, nilai a* 4,5, nilai b*20,7); kadar air terendah sebesar 3,40 %; kadar abu 2,60 %; kadar protein 8,76 % dan organoleptik mutu hedonik tekstur 4,36 (renyah), rasa 4,00 (enak), penerimaan keseluruhan 3,96 (agak suka), serta uji perbandingan jamak dari segi tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan agak lebih baik dibandingkan produk *corn flakes* komersil. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk melakukan pengovenan dengan suhu yang rendah dan waktu yang lama agar menghasilkan *flakes* dengan kadar air yang lebih rendah.

Kata kunci: Flakes, tepung ampas tahu, tepung beras