

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

## Pemanfaatan Tepung Biji Millet (*Panicum miliaceum* L), Tepung Biji Chia (*Salvia hispanica*), dan Biji Wijen (*Sesamum indicum*) pada Pembuatan Flakes Tinggi Serat.

Putri Avidianto Excelinda

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=75525&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Biji millet memiliki kandungan protein dan serat yang berpotensi sebagai bahan baku pangan atau makanan. Salah satu makanan yang sangat digemari oleh berbagai kalangan masyarakat adalah flakes. Dalam pembuatan flakes ini menggunakan biji millet, biji chia dan biji wijen. Biji-bijian ini mampu menambah nilai zat gizi pada flakes. Tujuan dari Penelitian ini adalah menghasilkan flakes tinggi serat yang dapat di terima secara organoleptik dan mengidentifikasi sifat fisik serta kimianya. Desain penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap satu faktor dan dua kali ulangan. Proses pembuatan flakes meliputi pencampuran bahan, pengukusan, pemipihan, pencetakan, dan pemanggangan. Faktor perlakuan dalam penelitian ini adalah formulasi flakes dengan perbandingan tepung biji millet dan tepung biji chia yang terdiri atas 4 taraf, yaitu F1 (90%:5%), F2 (85%:10%), F3 (80%:15%), F4 (75%:20%). Analisis tepung biji millet meliputi analisis rendemen, proksimat dan serat pangan. Analisis organoleptik meliputi uji hedonik dan uji mutu hedonik dengan metode skala garis. Analisis data menggunakan uji Kruskal Wallis, bila p-value  $\leq 0.05$  dilanjutkan dengan uji Man Whitney. Hasil penelitian ini menunjukkan pada tepung biji millet diperoleh kadar air 16,3%, kadar abu 2,17%, kadar protein 9,74%, kadar lemak 0,11%, karbohidrat 71,7%, serat pangan 12,5%, dan rendemen 72,2%. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa flakes tidak berbeda nyata terhadap uji hedonik ( $p > 0,05$ ), sedangkan berbeda nyata terhadap mutu hedonik warna dan aroma ( $p \leq 0,05$ ). Formula terbaik adalah F4 dengan nilai kadar abu 3,07%, kadar air 1,96%, kadar protein 6,74%, kadar lemak 14,1%, kadar karbohidrat 74,2%, kadar serat pangan 26,1%, dan jumlah kalori yang dihasilkan 450,7 kkal. Flakes yang dihasilkan dapat diklaim sebagai flakes tinggi serat pangan.