

## **FLAKES DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG TERIGU, TEPUNG OATMEAL DAN TEPUNG KACANG HIJAU SEBAGAI ALTERNATIF SARAPAN PAGI**

Oktaviani Jevitasari<sup>1</sup>, Tjarono Sari<sup>2</sup>, Elza Ismail<sup>3</sup>

<sup>123)</sup> [oktavianijevitaxiii4@gmail.com](mailto:oktavianijevitaxiii4@gmail.com), Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi, Jalan Tatabumi No.3 Banyuraden gamping Sleman Yogyakarta 55293

### **ABSTRAK**

**Latar Belakang :** Masyarakat Indonesia masih banyak yang belum membiasakan sarapan. Kandungan protein yang tinggi pada tepung terigu, *oatmeal* dan kacang hijau dapat memberikan kontribusi protein pada tubuh manusia serta sebagai makanan yang sehat dan praktis sebagai alternatif sarapan pagi. Salah satu alternatif pemanfaatan tepung *oatmeal* dan tepung kacang hijau adalah dalam pembuatan *flakes* sebagai alternatif sarapan pagi.

**Tujuan Penelitian :** Diketuainya perbedaan sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar protein pada *flakes* dengan variasi perbandingan tepung terigu, tepung *oatmeal* dan tepung kacang hijau.

**Metode Penelitian :** Jenis penelitian ini eksperimental murni dengan Rancangan Acak Sederhana, meliputi empat macam perlakuan, dua kali ulangan dengan tiga unit percobaan. Pengamatan dilakukan dengan sifat fisik yang dianalisis secara deskriptif, sifat organoleptik menggunakan uji hedonik yang dianalisis dengan uji statistik *Kruskall-Wallis* dilanjutkan dengan *Mann-Whitney*, dan pengujian kadar protein menggunakan metode *Micro-Kjedahl* yang dianalisis secara deskriptif.

**Hasil :** Sifat fisik *flakes* berwarna *cream* dengan bintik hijau, aroma harum khas *flakes oatmeal* dan kacang hijau, rasa manis khas *flakes oatmeal* dan kacang hijau, dan tekstur renyah. Sifat organoleptik *flakes* dengan variasi perbandingan tepung *oatmeal* dan tepung kacang hijau 40% memiliki tingkat kesukaan panelis paling tinggi. Kadar protein paling tinggi adalah *flakes* dengan penambahan tepung *oatmeal* dan kacang hijau sebanyak 20%.

**Kesimpulan :** Ada perbedaan sifat fisik (warna, aroma dan rasa), sifat organoleptik (warna) dan kadar protein pada *flakes* dengan variasi perbandingan tepung terigu, tepung *oatmeal* dan tepung kacang hijau.

**Kata Kunci :** *Flakes*, Tepung Terigu, Tepung *Oatmeal* Dan Tepung Kacang Hijau, Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Protein.

## FLAKES WITH BASIC MATERIALS OF FLOUR, OATMEAL AND GREEN BEAN BEING AS ALTERNATIVE BREAKFAST

Oktaviani Jevitasari<sup>1</sup>, Tjarono Sari<sup>2</sup>, Elza Ismail<sup>3</sup>

<sup>123</sup>[oktavianijevitaxiii4@gmail.com](mailto:oktavianijevitaxiii4@gmail.com), Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi, Jalan Tatabumi No.3 Banyuraden gamping Sleman Yogyakarta 55293

### ABSTRACT

**Background:** Indonesia community still haven't get used to breakfast. The high protein content in flour, oatmeal and mung bean protein contribution can provide on the human body as well as a healthy diet and practical as an alternative to breakfast. One alternative utilization of peanut flour and oatmeal green bean flour is in the manufacture of flakes as an alternative to breakfast.

**Objectives:**To know the difference of physical characteristics, organoleptic characteristics and protein level in flakes with variations in the ratio of flour, oatmeal flour and green bean flour.

**Methods:**The study is experimental with Simple Random Design, includes four kinds of treatments, two replications with three experimental units. Observations were made on the physical characteristics analyzed descriptively, the organoleptic characteristic of hedonic test were statistically analyzed by Kruskal-Wallis test continued by Mann-Whitney, and testing for protein level using the Micro-Kjedahl method then analyzed descriptively.

**Result:** Physical properties of cream-coloured flakes with green spots, the distinctive scent of oatmeal flakes and green beans, sweet flavor typical of oatmeal flakes and green beans, and crispy texture. The nature of organoleptic flakes with flour and oatmeal flour comparison green beans 40% have a degree of fondness panelists. Most high protein is the flour with the addition of oatmeal flakes and green beans as much as 20%.

**Conclusion:** There are differences in physical characteristics(color, flavor and taste), organoleptic (color) and protein levels.

**Keywords:** Flakes, Flour, Oatmeal Flour and Green Bean Flour, Physical Properties, Organoleptic Properties, Protein.