



ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, SEPTEMBER 2013

YOLA FITRIANA

DAYA TERIMA *FLAKE* BERBASIS BEKATUL DAN TEPUNG TEMPE

ii, VI Bab, 68 Halaman, 14 Tabel, 10 Lampiran

Latar Belakang : Perubahan gaya hidup menuntut serba cepat dan praktis termasuk dalam hal memilih makanan sarapan. Hal ini menyebabkan permintaan akan makanan sarapan yang praktis dan bergizi meningkat, salah satunya sereal berbentuk *flake*. Bekatul adalah salah satu hasil samping penggilingan padi yang jumlahnya melimpah dan memiliki nilai gizi cukup tinggi namun pemanfaatannya masih terbatas.

Tujuan : Mengetahui pengaruh formulasi tepung bekatul dan tepung tempe terhadap daya terima, mutu organoleptik, nilai gizi, kadar serat, serta aktivitas antioksidan.

Metode : Penelitian eksperimental ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap dengan tiga kali pengulangan. Ada 4 taraf perlakuan, yaitu F1 (25% tepung bekatul : 25% tepung tempe), F2 (20% tepung bekatul : 30% tepung tempe), F3 (30% tepung bekatul : 20% tepung tempe), dan F4 (15% tepung bekatul : 35% tepung tempe). Analisa datanya menggunakan *one way* ANOVA yang dilanjutkan uji *Duncan*.

Hasil : Uji *one way* ANOVA dengan tingkat kepercayaan 95% menunjukkan ada pengaruh formulasi yang signifikan terhadap tingkat kesukaan panelis pada rasa dan tekstur *flake* ($p < 0,05$). Uji *Duncan* terhadap rasa menunjukkan F3 berbeda nyata dengan ketiga formulasi lainnya. Sedangkan terhadap tekstur menunjukkan F4 berbeda nyata dengan F1 dan F3.

Kesimpulan : Daya terima *flake* terbaik didapatkan pada formula 4 dengan kadar serat pangan sebesar 7,23% dan aktivitas antioksidan sebesar 5,20%.

Kata kunci : bekatul, *flake*

Daftar Bacaan : 30 (1980-2012)



ABSTRACT

ESA UNGGUL UNIVERSITY
FACULTY OF HEALTH SCIENCES
MAJORING NUTRITION
SKRIPSI, SEPTEMBER 2013

YOLA FITRIANA

ACCEPTABILITY OF *FLAKE* BASED RICE BRAN AND SOYBEAN FLOUR

ii, VI Bab, 68 Pages, 14 Table, 10 Attachment

Background : Lifestyle changes demanded fast and practical including in terms of choosing breakfast. This causes demand for food breakfast that are practical and nutritious increases, one of them is shaped cereal *flake*. Rice bran is one of byproduct of rice milling in number of abundant and have high nutritional value but their use is still limited. Tempeh is fermented of soybeans that has better digestibility values.

Purpose : Determine the effect of rice bran and soybean flour formulation to acceptability, organoleptic quality, nutritional value, fiber content, and antioxidant activity of *flake*.

Method : This type of research is experimental which uses completely randomized design with three replications. There are four levels treatment that F1 (25% rice bran : 25% soybean flour), F2 (20% rice bran : 30% soybean flour), F3 (30% rice bran : 20% soybean flour), dan F4 (15% rice bran : 35% soybean flour). Data analysis using *one way* ANOVA followed *Duncan* test.

Result : One way ANOVA test with a confidence level of 95% formulation showed there is significant effect on the level of interest panelist on the taste and texture of the *flake* ($p < 0.05$). *Duncan* test showed F3 to taste significantly different from the three other formulations. While the texture of the *Duncan* test showed that F4 significantly different from F1 and F3.

Conclusion : The best acceptability obtained in formula 4 with dietary fiber content of 7.23 % and antioxidant activity of 5.20 %

Keywords : rice bran, *flake*

Reading List : 30 (1980-2012)