

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI SKRIPSI, FEBRUARI 2017

CHRISTINE BR SITUMORANG

**“SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG KACANG
KEDELAI PADA PEMBUATAN *BEAN FLAKES* TINGGI SERAT DAN
TINGGI PROTEIN SEBAGAI SARAPAN SEHAT”**

xii, VI Bab, 81 Halaman, 5 Gambar, 20 Tabel, 4 Grafik, 8 Lampiran

Latar Belakang: Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai dapat dimanfaatkan sebagai diversifikasi pangan. Aplikasi tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai sebagai pembuatan *bean flakes* yang kaya zat gizi sebagai bahan utama dalam meningkatkan asupan protein dan serat sebagai sarapan.

Tujuan: Menganalisis kadar protein, serat pangan, energi, lemak, karbohidrat dan daya terima produk *bean flakes*.

Metode: Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan tiga taraf perlakuan yaitu F1 80:20, F2 70:30, dan F3 60:40. Uji kimia yang dilakukan yaitu kadar proksimat dan serat pangan. Uji daya terima menggunakan *Visual Analog Scale* dengan 25 panelis agak terlatih. Uji statistik yang digunakan adalah *One Way Anova* (95% CI) dan uji lanjut Bonferroni.

Hasil: Perlakuan terbaik didapatkan pada *bean flakes* F2. Penelitian ini menunjukkan bahwa substitusi F2 dapat meningkatkan kadar protein 20.68%, serat pangan 6.32%, air 3.68% dan kadar abu 2.12. Penelitian ini menunjukkan bahwa ada pengaruh yang nyata dengan daya terima terhadap parameter rasa, warna, aroma dan tekstur ($p < 0.05$).

Kesimpulan: Semakin banyak penambahan tepung kacang kedelai maka akan meningkatkan kadar protein dan serat pangan pada produk *bean flakes*. Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut pada produk *bean flakes* agar produk dengan substitusi kacang yang dihasilkan memiliki warna yang lebih cerah dan menarik

Kata Kunci : *bean flakes*, tepung kacang hijau, tepung kacang kedelai, *Visual Analog Scale*.