

ABSTRAK

Judul : Pengembangan Produk Minuman Serbuk Sereal Siap Saji dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu, Tepung Kacang Bogor (*Vigna subterranea*) dan Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*) sebagai Produk Sarapan
Nama : Aviola Tiara Perdani
Program Studi : Gizi

Sebanyak 26,1% anak hanya sarapan dengan minuman. Sarapan merupakan kegiatan yang paling penting untuk memulai aktifitas sehari-hari. Maka dari itu dibuatlah minuman sereal *flake* untuk sarapan anak sekolah. Tujuan penelitian ini menganalisis kandungan gizi serta penilaian organoleptik *flake* dengan substitusi tepung ubi ungu, tepung kacang bogor dan tepung ikan gabus. Metode penelitian eksperimen dengan lima formulasi *flake* dengan substitusi tepung ubi ungu : tepung kacang bogor : tepung ikan gabus yaitu F0 (100 g : 0 : 0), F1 (50 g : 35 g : 15 g), F2 (30 g : 50 g : 20 g), F3 (10 g : 65 g : 25 g) dan F4 (0 : 70 g : 30 g). Parameter yang diuji adalah analisis proksimat dan kandungan mineral (kalsium dan besi). Penilaian organoleptik yaitu uji hedonik dan mutu hedonik meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa menggunakan instrumen *Visual Analog Scale* (VAS). Uji statistik menggunakan *One-way Anova*. Dari hasil penelitian produk terpilih untuk *flake* dengan tepung ubi ungu : tepung kacang bogor : tepung ikan gabus adalah formulasi F2 dengan penilaian organoleptik yang disukai. Kandungan gizi formulasi F2 kadar air 6.73 g, kadar abu 2 g, karbohidrat 57.83 g, protein 19.00 g, lemak 14.43 g, kalsium 1095.61 mg, besi 19.75 mg. Penelitian ini menunjukkan bahwa ada perbedaan signifikan terhadap kandungan gizi *flake*.

Kata Kunci: *Flake*, Ikan Gabus, Kacang Bogor

ABSTRACT

Title : Development of Ready Cereal Drinks Products With
Purple Sweet Potato Flour, Bambara Groundnut Flour and
Snake Head Fish Flour Subtitution as Breakfast Products
Name : Aviola Tiara Perdani
Study Program : Nutrition

The purpose of this study was to analyze the nutrient content and organoleptic flake assessment by substituting purple sweet potato flour, Bambara groundnut flour and snake head fish flour. Experimental study with five flake formulations with substitution of purple sweet potato flour : Bambara groundnut flour : snake head fish flour are F0 (100 g : 0 : 0), F1 (50 g : 35 g : 15 g), F2 (30 g : 50 g : 20 g), F3 (10 g : 65 g : 25 g) and F4 (0 : 70 g : 30 g).. The parameters tested are proximate analysis and mineral content. Organoleptic assessment of hedonic test and hedonic quality include color, aroma, texture and taste using Visual Analog Scale (VAS) instruments. Statistical test using One-way Anova. From the results of the study selected products for flake is F2 formulation. Nutrient content of the formulation of F2 was 6.73 g, ash content was 2.00 g, carbohydrate was 57.83 g, protein was 19.00 g, fat was 14.43 g, calcium was 1095.61 mg, iron was 19.75 mg. This research shows that flake with substitution of purple sweet potato flour, Bambara groundnut flour and snake head fish flour has an effect on nutrient content has significant.

Key words : Flake, Snake Head Fish, Bambara Groundnut, Sweet Purple