

RINGKASAN

Karakteristik Kimia Dan Sensoris *Flakes* Tepung Jagung Dengan Substitusi Tepung Garut (*Maranta Arundinacea L.*), Karisma Putri Nurlaila, NIM B32230625, Tahun 2026, 91 halaman, Tekonologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah S.TP.,M.P (Pembimbing).

Flakes merupakan salah satu produk sereal siap santap yang banyak dikonsumsi sebagai menu sarapan praktis. Umumnya *flakes* dibuat menggunakan bahan baku sereal, namun pemanfaatan pangan lokal seperti tepung garut perlu dikembangkan untuk meningkatkan nilai gizi sekaligus mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan tertentu. Tepung garut diketahui memiliki kandungan serat yang cukup tinggi sehingga berpotensi digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *flakes* berbahan dasar tepung jagung.

Penelitian ini bertujuan mengetahui karakteristik kimia yang meliputi kadar air, kadar abu, dan kadar serat kasar, mengetahui karakteristik sensoris, serta menentukan formulasi terbaik *flakes* tepung jagung dengan substitusi tepung garut. Penelitian dilaksanakan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yaitu perbandingan tepung jagung dan tepung garut yang terdiri atas 5 perlakuan dengan 4 kali ulangan. Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA) pada taraf kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$) dan dilanjutkan dengan uji lanjut DMRT apabila terdapat perbedaan nyata antar perlakuan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung garut memberikan pengaruh nyata ($P \leq 0,05$) terhadap karakteristik kimia dan sensoris *flakes*. Substitusi tepung garut juga memberikan pengaruh nyata ($p \leq 0,05$) terhadap karakteristik sensoris yang meliputi hedonik warna, aroma, dan rasa, serta mutu hedonik warna, aroma khas garut, rasa, rasa khas jagung, dan tekstur. Namun, perlakuan tidak memberikan pengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap parameter hedonik tekstur. Berdasarkan metode De Garmo, diperoleh satu perlakuan terbaik yang memiliki karakteristik kimia dan sensoris paling baik dibandingkan perlakuan lainnya yaitu P4 (60% tepung jagung : 40% tepung garut) dengan nilai hasil (NH) sebesar 0,64.