

RINGKASAN

Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar kuning Dengan Tepung Edamame Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris *Flakes*, Omar Luthfi Marella, NIM B32180571, 88 hlm ,Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si (Ketua Penguji), Dr.Elly Kurniawati S.T.P, M.P (Dosen Pembimbing), Yani Subaktilah, S.TP, M.P (Anggota Penguji).

Minuman *flakes* adalah produk makanan yang siap santap (*ready to eat*), biasanya digunakan sebagai menu makanan pagi atau makanan sereal (*breakfast cereal*). Sereal berbentuk *flakes* ini pada umumnya berbahan baku dari bahan yang memiliki kadar pati tinggi untuk membentuk struktur *flakes* yang baik.

Tepung ubi jalar kuning merupakan bahan pangan yang memiliki kadar pati tinggi, dan memiliki karakteristik warna yang sangat cerah. Tepung ubi jalar kuning sangatlah tepat sebagai bahan pembangun *flakes* agar *flakes* memiliki karakteristik yang baik dan menarik, namun kebutuhan gizi tidak hanya dari karbohidrat saja, sehingga dilakukan penambahan tepung edamame, sebagai pendukung adanya kandungan protein dalam *flakes*, sehingga *flakes* yang dihasilkan tidak hanya mengenyangkan, namun juga bergizi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi antara tepung ubi jalar kuning dengan tepung edamame terhadap sifat kimia dan sensoris *flakes* . Sifat kimia meliputi analisis kadar air,kadar abu dan kadar protein dan sensori meliputi uji hedonik dan mutu hedonik terhadap rasa,warna,aroma dan tekstur dan juga serta untuk mengetahui proporsi perlakuan terbaik dalam membuat *flakes*. Rancangan penelitian yang digunakan ialah (RAL) Rancangan Acak Lengkap, menggunakan 1 faktor, yaitu penambahan proporsi tepung edamame. Perlakuan pertama yaitu E0 sebagai kontrol tidak ditambahkan tepung edamame sama sekali, perlakuan dua ditambahkan tepung edamame 2,5%, perlakuan tiga ditambahkan tepung edamame 5%,perlakuan empat ditambahkan tepung edamame 7,5%, perlakuan lima ditambahkan tepung edamame 10%,perlakuan enam ditambahkan tepung edamame 12,5% dan perlakuan tujuh ditambah 15% tepung edamame.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Substitusi tepung ubi jalar kuning dan tepung edamame berpengaruh sangat berbeda nyata terhadap parameter sifat kimia kadar air, dan kadar protein *flakes* , namun menunjukkan pengaruh yang berbeda nyata terhadap analisis kadar abu *flakes*. Substitusi tepung ubi jalar kuning dan edamame, pada tiap perlakuan menunjukkan pengaruh yang sangat berbeda nyata terhadap sifat sensorik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan *Overall* mutu hedonik maupun hedonik. Besar konsentrasi terbaik di setiap formulasi *flakes* ubi jalar kuning yang di substitusikan pada tepung edamame, terdapat pada formulasi E2 dengan proporsi sebesar 7,5% tingkat substitusi dengan tepung edamame. Formulasi E2 memiliki nilai kadar air, abu dan protein yang sudah sesuai SNI dan sifat sensorik yang paling mendekati kontrol. Sehingga perlakuan E2 dipilih sebagai konsentrasi substitusi terbaik.