

ABSTRACT

Sri Purnama Sari Suhendar B.1510509. Physical Characteristic and Hedonic of Flakes Made From White Millet Flour (*Panicum milaceum* L) and Mung Bean Flour (*Vigna radiata* L). Supervised by Lia Amalia and Sri Rejeki Retna Pertiwi.

Flakes is breakfast cereal products that's favored by publik because it's has a great taste, healthy, and is practical in serving. This research was to determine the effect of the ratio of white millet flour and mung bean flour on physical and hedonic test on selected flakes. This research is using analysis of variance (RAL) with one factor that is the ratio between white millet flour and mung bean flour with three treatment levels, 70%:30%, 60%:40%, and 50%:50%. The product analysis included physical quality test (water absorption and rehydration time) and hedonyc test. Furthermore, the selected flakes were analyzed for their chemical properties. The results showed that the ratio of white millet flour and mung bean flour affected water absorption and rehydration time. The selected flakes is a flakes with ratio of white millet flour and mung bean flour of 70:30 which has moisture, ash, protein, fat, corase fiber and carbohydrate, respectively 7.04%, 3.68 %, 12.37%, 7.91%, 1.04% and 67.96%.

Keywords: flakes, hedonic, mung bean flour, physical, white millet flour.

ABSTRAK

Sri Purnama Sari Suhendar B.1510509. Karakteristik Fisik dan Hedonik *Flakes* Berbahan Baku Tepung Millet Putih (*Panicum milaceum* L) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L). Dibawah bimbingan Lia Amalia dan Sri Rejeki Retna Pertiwi.

Flakes adalah produk sereal sarapan yang banyak digemari oleh masyarakat karena memiliki citarasa yang enak, menyehatkan, serta praktis dalam penyajiannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung millet putih dan tepung kacang hijau terhadap sifat fisik dan hedonik *flakes* terpilih. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktorial. Faktor yang digunakan adalah perbandingan antara tepung millet putih dan tepung kacang hijau dengan tiga taraf perlakuan yaitu 70%:30%, 60%:40%, dan 50%:50%. Analisis produk meliputi uji mutu fisik (daya serap air dan waktu rehidrasi) dan uji hedonik. Selanjutnya, *flakes* yang terpilih dianalisis sifat kimianya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung millet putih dan tepung kacang hijau mempengaruhi daya serap air dan waktu rehidrasi. *Flakes* yang terpilih adalah *flakes* dengan perbandingan tepung millet putih dan tepung kacang hijau 70%:30% yang memiliki kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar dan kadar karbohidrat masing-masing 7,04%, 3,68%, 12,37%, 7,91%, 1,04% dan 67,96%.

Kata kunci: fisik, *flakes*, hedonik, tepung kacang hijau, tepung millet putih.