

**KARAKTERISTIK FISIK DAN HEDONIK *FLAKES* BERBAHAN  
BAKU TEPUNG MILLET PUTIH (*Panicum milaceum* L) DAN  
TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L)**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**SRI PURNAMA SARI SUHENDAR  
B.1510509**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI  
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL  
UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR  
BOGOR  
2023**

**KARAKTERISTIK FISIK DAN HEDONIK *FLAKES*  
BERBAHAN BAKU TEPUNG MILLET PUTIH (*Panicium  
milaceum* L) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L)**

**Oleh:**

**SRI PURNAMA SARI SUHENDAR  
B.1510509**

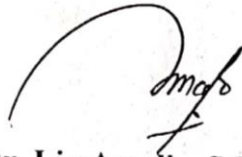
**SKRIPSI**

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Teknologi Pangan**  
pada Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal,  
Universitas Djuanda Bogor

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI  
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL  
UNIVERSITAS DJUANDA  
BOGOR  
2023**

Judul : Karakteristik fisik dan Hedonik *Flakes* Berbahan Baku Tepung Millet Putih (*Panicum milaceum* L) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L)  
Nama : Sri Purnama Sari Suhendar  
NIM : B.1520509  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi  
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh,



Dr. Lia Amalia, S.S., S.T., M.T  
Pembimbing Utama



Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir., M.S  
Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,  
Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal  
Universitas Djuanda Bogor



Dr. Ir. Helmi Haris., M.Si.

NPP. 213 870 972

Tanggal lulus: 24 Januari 2023



**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA  
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN PENGEMBANGAN ILMU  
PENGETAHUAN (AKADEMIS)**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Sri Purnama Sari Suhendar  
Tempat Tanggal Lahir : Bogor, 12 Mei 1997  
Nomor KTP (NIK) : 3202085205970001  
Nomor Induk Mahasiswa : B.1510509  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Fakultas : Ilmu Pangan Halal  
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Untuk pengembangan ilmu pengetahuan, maka saya menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Djuanda Bogor **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

**“Karakteristik Fisik dan Hedonik *Flakes* Berbahan Baku Tepung Millet Putih (*Panicum milaceum* L) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L)”**

Dengan pemberian Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini, maka Universitas Djuanda Bogor berhak menyimpan pengalih media (atau dalam bentuk lainnya), mengelola dalam bentuk pangkalan data, merawat dan mempublikasikan Skripsi tersebut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, tanpa ada tekanan dari pihak manapun. Terima kasih.

Dibuat di : Bogor

Pada tanggal : 24 Januari 2023

Yang membuat pernyataan



(Sri Purnama Sari Suhendar)

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis memiliki nama lengkap Sri Purnama Sari Suhendar, dilahirkan pada tanggal 12 Mei 1997 di kota Bogor. Penulis merupakan anak ke dua dari 3 bersaudara dari pasangan Bapak Suhendar dan Ibu Amah Salamah.

Penulis menempuh pendidikan formal di TK Nurul Amanah Tasikmalaya pada tahun 2003-2004. Pada tahun 2004 penulis melanjutkan pendidikan di SD Negeri 3 Bojong Lopang. Pada tahun 2009 penulis melanjutkan pendidikan di SMP Mardi Yuana Bojong Lopang dan pada tahun 2015 penulis menyelesaikan pendidikannya di SMAN 1 Jampang Tengah. Tahun yang sama penulis melanjutkan kuliah program Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor. Pada tahun 2018 penulis melakukan program praktik kerja lapang di PT. Sierad Produce sebagai staff Quality Analyst.

## PRAKATA

Puji dan syukur dipanjatkan ke hadapan Allah SWT atas karunia yang telah diberikan, Shalawat serta salam semoga tetap tercurah kepada Junjungan Besar Nabi Muhammad SAW, keluarga, sahabat, dan para pengikutnya hingga akhir zaman. Alhamdulillah atas izin-Nya skripsi yang berjudul “**Karakteristik Fisik dan Hedonik *Flakes* Berbahan Baku Tepung Millet Putih (*Panicum milaceum L*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L*)**” dapat diselesaikan. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Ir, Helmi Haris., M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
2. Ibu Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si selaku Ketua Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
3. Ibu Dr. Lia Amalia, S.S., S.T., M.T selaku Dosen Pembimbing Utama dan selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah sabar dan memberikan arahan serta masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
4. Ibu Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir., M.S selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah sabar dan memberikan arahan serta masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
5. Bapak Aminullah, S.TP., M.Si selaku Dosen Kolokium.
6. Ibu Noli Novidahlia, Ir., M.Si selaku Dosen Seminar Hasil.
7. Ibu Siti Aminah, S.Pt., M.Si selaku Dosen Penguji Sidang.
8. Ibu Siti Raden Nurlaela, S.TP, M.TP selaku Ketua Laboratorium UPT Sartika Universitas Djuanda Bogor.
9. Bapak Dede Djuanda, Bapak Agus dan Kak Iskandar sebagai Staff UPT Sartika Universitas Djuanda Bogor.
10. Seluruh Dosen Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
11. Semua pihak terkait yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dan bekerja sama dalam proses studi sampai terselesaikannya laporan ini.

Akhir kata, penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Harapan penulis semoga skripsi ini dapat bermanfaat khususnya

bagi penulis sendiri dan bagi semua pihak yang memerlukan informasi dalam skripsi ini. Penulis memohon maaf apabila ada kesalahan dalam penulisan skripsi ini.

Bogor, 24 Januari 2023



Penulis



## UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam perjalanan menyelesaikan pendidikan, pelaksanaan dan penyusunan skripsi ini tidak dapat terealisasikan tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Kedua orang tua (bapak dan ibu), kakak, adik dan keluarga besar tercinta yang telah memberikan motivasi serta doa yang tulus kepada penulis.
2. Feni Ayu Lestari, Dwi Wulandari, Cici Fitriani, Naila Hidayati, Siti Maesaroh, Aisyah Intan Pamela, Elva Saraswati, Indra Agustina dan Salwa Nabila yang telah memberikan dukungan dan bantuan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini.
3. Teman-teman TPG 15 Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda, yang telah memberikan dukungan dan bantuan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini.
4. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu, mendoa'kan dan memotivasi hingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini. Mudah-mudahan setiap tetes peluh yang keluar dari semua pihak dapat menjadi ladang kebaikan untuk mendapatkan kebaikan yang hakiki. Aamiin.

Bogor, 24 Januari 2023



Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
I. PENDAHULUAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Latar Belakang.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Tujuan Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. <i>Flakes</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Tepung Millet Putih.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Tepung Kacang Hijau.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Drum Dryer.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
III. METODE PENELITIAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Bahan Dan Alat Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Waktu Dan Tempat Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Metode Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Rancangan Percobaan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Analisis Produk.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
F. Analisis Data.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Hasil Uji Fisik.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Hasil Uji Rating Hedonik.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Pemilihan Produk Terpilih.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Uji Kimia Produk Terpilih.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR PUSTAKA.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
LAMPIRAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Syarat mutu sereal (SNI-01-4270-1996) .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Kandungan nutrisi millet putih, jagung, beras, dan gandum ..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3. Komposisi zat gizi kacang hijau (per 100 g bahan) .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4. Formulasi <i>flakes</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5. Hasil uji fisik <i>flakes</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
6. Hasil uji hedonik .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
7. Hasil penentuan produk terpilih perlakuan F1 .....	19
8. Hasil uji kimia <i>flakes</i> terpilih .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>