

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
ABSTRAK.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar belakang.....	1
1.2. Rumusan masalah.....	5
1.3. Tujuan penelitian.....	5
1.4. Manfaat penelitian.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN .....	31
3.1. Bahan penelitian.....	31
3.2. Alat penelitian .....	31
3.3. Lokasi dan waktu penelitian.....	32
3.4. Tahap penelitian .....	32
3.4.1. Pembuatan tepung ampas kacang kenari, tepung jagung, dan tepung kacang hijau .....	32
3.4.2. Karakterisasi sifat kimia tepung ampas kacang kenari .....	35
3.4.3. Penentuan formulasi dasar <i>flakes multigrain</i> dengan penambahan tepung ampas kacang kenari .....	35
3.4.4. Pembuatan <i>flakes multigrain</i> dengan penambahan tepung ampas kacang kenari. ....	37
3.5. Analisis sifat fisik, sensoris, dan kimia produk <i>flakes</i> .....	38
3.5.1. Analisis sifat fisik.....	38
3.5.2. Analisis sifat sensoris .....	39
3.5.3. Analisis sifat kimia.....	39
3.6. Rancangan Percobaan .....	42

3.6.1.	Variabel Percobaan .....	42
3.6.2.	Unit Eksperimen.....	42
3.6.3.	Rancangan Percobaan .....	43
3.6.4.	Analisis Data .....	44
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....		45
4.1.	Karakteristik kimia tepung ampas kacang kenari ( <i>Canarium indicum</i> var. <i>indicum</i> ) .....	45
4.1.1.	Kadar air tepung ampas kacang kenari .....	45
4.1.2.	Kadar abu tepung ampas kacang kenari.....	45
4.1.3.	Kadar protein tepung ampas kacang kenari .....	46
4.1.4.	Kadar lemak tepung ampas kacang kenari.....	47
4.1.5.	Kadar karbohidrat tepung ampas kacang kenari .....	47
4.1.6.	Kadar serat pangan tepung ampas kacang kenari .....	47
4.2.	Formulasi dasar <i>flakes multigrain</i> .....	48
4.3.	<i>Flakes multigrain</i> dengan penambahan tepung ampas kacang kenari .....	51
4.4.	Karakteristik sifat fisik, sensoris, dan kimia produk <i>flakes</i> .....	52
4.4.1.	Karakteristik fisik.....	52
4.4.2.	Karakteristik sensoris .....	59
4.5.	Karakteristik kimia formulasi terbaik .....	67
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....		71
5.1.	Kesimpulan .....	71
5.2.	Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA .....		72
LAMPIRAN.....		80

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Karakteristik kimia produk flakes .....	8
Tabel 2. 2 Perbandingan kandungan gizi jagung giling kering dan beras giling ..	10
Tabel 2. 3 Kandungan gizi tepung jagung .....	12
Tabel 2. 4 Kandungan gizi tepung pisang raja bandung .....	17
Tabel 2. 5 Kandungan gizi kacang hijau per 100 gram bahan .....	19
Tabel 2. 6 Kandungan gizi tepung kacang hijau .....	20
Tabel 2. 7 Perbandingan gizi beras merah dan beras putih.....	22
Tabel 2. 8 Kandungan gizi tepung beras merah .....	24
Tabel 2. 9 Kandungan gizi kacang merah kering per 100 gram .....	25
Tabel 2. 10 Kandungan gizi tepung kacang merah .....	27
Tabel 2. 11 Kandungan gizi kacang kenari per 100 gram.....	29
Tabel 3. 1 Komposisi flakes pada trial formulasi .....	36
Tabel 3. 2 Komposisi flakes dengan penambahan tepung ampas kacang kenari.	37
Tabel 3. 3 Variabel penelitian .....	42
Tabel 4. 1 Karakteristik kimia tepung ampas kacang kenari .....	45
Tabel 4. 2 Komposisi flakes dengan penambahan tepung ampas kacang kenari..	49
Tabel 4. 3 Kandungan Gizi Kedelai, Kelapa, Almond, dan Ampasnya.....	50
Tabel 4. 4 Parameter warna flakes multigrain .....	53
Tabel 4. 5 Parameter daya serap flakes multigrain .....	55
Tabel 4. 6 Parameter tekstur flakes multigrain .....	56
Tabel 4. 7 Uji kesukaan flakes multigrain .....	60
Tabel 4. 8 Kandungan gizi formulasi terbaik (10%).....	68

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Diagram alir proses pembuatan tepung jagung .....	11
Gambar 2. 2 Proses pembuatan tepung beras merah.....	23
Gambar 3. 1 Gaftar alir pembuatan tepung ampas kacang kenari .....	33
Gambar 3. 2 Gaftar alir pembuatan tepung jagung .....	34
Gambar 3. 3 Gaftar alir pembuatan tepung kacang hijau.....	35
Gambar 3. 4 Gaftar alir pembuatan flakes .....	38
Gambar 4. 1 Flakes multigrain dengan penambahan tepung ampas kacang kenari A (tepung ampas kacang kenari: tepung jagung: tepung pisang 0:30:30); B (tepung ampas kacang kenari: tepung jagung: tepung pisang 10:25:25); C (tepung ampas kacang kenari: tepung jagung: tepung pisang 20:20:20); D (tepung ampas kacang kenari: tepung jagung: tepung pisang 30:15:15) .....	52
Gambar 4. 2 Grafik nilai kesukaan panelis terhadap warna flakes .....	63
Gambar 4. 3 Grafik nilai kecerahan flakes.....	63
Gambar 4. 4 Spider Web Hasil Uji Sensoris.....	67