

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN .....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	2
1.1. Latar Belakang .....	2
1.2. Tinjauan Pustaka.....	4
1.3. Perumusan Masalah.....	6
1.4. Batasan Masalah.....	6
1.5. Tujuan Penelitian.....	7
1.6. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II DASAR TEORI .....	8
2.1. Sereal.....	8
2.2.1. Jenis-jenis Sereal .....	9
2.2.2. <i>Flakes</i> .....	10
2.2.3. Proses Pengolahan <i>Flakes</i> .....	11
2.2. Ubi Jalar .....	12
2.3. Kacang Tanah .....	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	18

3.1.	Objek Penelitian .....	18
3.2.	Alat dan Bahan Penelitian .....	18
3.3.	Kebutuhan Data.....	21
3.3.1.	Jenis Data .....	21
3.3.2.	Metode Pengumpulan Data .....	21
3.3.3.	Rancangan Percobaan .....	21
3.4.	Tata Laksana Penelitian .....	22
3.4.1.	Proses Pembuatan <i>Flakes</i> .....	24
3.4.2.	Pengujian Kimia <i>Flakes</i> .....	25
3.4.2.1.	Pengujian Kadar Air.....	25
3.4.2.2.	Pengujian Kadar Abu (AOAC, 2005).....	25
3.4.2.3.	Pengujian Kadar Protein (SNI 01-2891-1992).....	26
3.4.2.4.	Pengujian Kadar Lemak (AOAC, 2005) .....	27
3.4.2.5.	Pengujian Karbohidrat (Firdausy <i>et al.</i> , 2022) .....	27
3.4.2.6.	Pengujian Kadar Serat Kasar (AOAC, 2005) .....	28
3.4.3.	Pengujian Fisik <i>Flakes</i> .....	28
3.4.3.1.	Pengujian <i>Swelling Index</i> (Mulyanita <i>et al.</i> , 2023).....	28
3.4.3.2.	Pengujian Tekstur.....	29
3.4.3.3.	Perhitungan Total Kalori .....	29
3.5.	Rencana Analisis Hasil Penelitian.....	29
3.6.	Penentuan Perlakuan Terbaik .....	30
3.7.	Uji Kesukaan .....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		31
4.1.	Hasil Percobaan Pendahuluan .....	31
4.2.	Pengujian Kimia <i>Flakes</i> .....	31
4.2.1.	Kadar Air .....	31
4.2.2.	Kadar Abu .....	33

4.2.3.	Protein.....	34
4.2.4.	Lemak .....	36
4.2.5.	Karbohidrat.....	38
4.2.6.	Serat Kasar .....	40
4.3.	Pengujian Fisik <i>Flakes</i> .....	41
4.3.1.	<i>Swelling Index</i> .....	42
4.3.2.	Tekstur .....	43
4.4.	Penentuan Perlakuan Terbaik .....	45
4.5.	Uji Kesukaan .....	46
4.6.	Kandungan Gizi Perlakuan Terbaik .....	47
4.7.	Saran Jumlah Konsumsi.....	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		49
5.1.	Kesimpulan.....	49
5.2.	Saran.....	49
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>50</b>
LAMPIRAN .....		54
Lampiran 1. Hasil Pembuatan Flakes.....		54
Lampiran 2. Kuesioner Uji Kesukaan .....		55
Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Kimia .....		58
Lampiran 4. Data Hasil Pengujian Fisik.....		59
Lampiran 5. Analisis Statistik Data .....		61

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Syarat Mutu Sereal (SNI 01-4270-1996) .....	8
Tabel 2.2. Kandungan gizi ubi jalar putih per 100 g .....	14
Tabel 2.3. Kandungan gizi kacang tanah per 100 g .....	16
Tabel 3.1 Kandungan Tepung Ubi Jalar merek Hasil Bumiku .....	19
Tabel 3.2. Kandungan Tepung Kacang Tanah.....	19
Tabel 3.3. Informasi Nilai Gizi Susu Bubuk .....	20
Tabel 3.4. Kombinasi perlakuan.....	22
Tabel 4.1. Penentuan Perlakuan Terbaik Metode MPE .....	45
Tabel 4.2. Karakteristik <i>Flakes</i> Perlakuan Terbaik .....	47
Table 4.3. Konversi Total Energi.....	48

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kenampakan <i>flakes</i> (istockphoto.com, 2020).....	10
Gambar 2.2. Tanaman ubi jalar (Faperta UMA, 2022) .....	12
Gambar 2.3. Ubi jalar putih (manfaat.co.id, 2024).....	13
Gambar 2.4. Kacang tanah (Dokumentasi pribadi) .....	15
Gambar 3.1. Tata Laksana Penelitian Pengembangan Produk <i>flakes</i> .....	23
Gambar 3.2. Diagram alir proses pembuatan <i>flakes</i> .....	25
Gambar 4.1. Diagram Pengujian Kadar Air .....	32
Gambar 4.2. Diagram Pengujian Kadar Abu .....	34
Gambar 4.3. Diagram Pengujian Protein .....	35
Gambar 4.4. Diagram Pengujian Lemak .....	37
Gambar 4.5. Lelehan Lemak pada <i>Baking Paper</i> .....	38
Gambar 4.6. Diagram Pengujian Karbohidrat .....	39
Gambar 4.7. Diagram Pengujian Serat .....	41
Gambar 4.8. Diagram Pengujian Swelling Index.....	42
Gambar 4.9. Diagram Pengujian Tekstur.....	44
Gambar 4.10. Diagram Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Flakes Perlakuan Terbaik.....	46