

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) DAN LAMA PENGUKUSAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, SENSORIS, DAN KIMIA FLAKES GEMBILI (*Dioscorea esculenta* L.)**

**INTISARI**

**Oleh:**

**FITRANITA NUR ARIFAH**

**09/284118/TP/09575**

Flakes merupakan produk makanan sarapan siap santap yang digemari masyarakat. Pembuatan flakes dari gembili dapat meningkatkan diversifikasi olahan pangan lokal dan mengurangi ketergantungan terhadap impor terigu. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik flakes gembili dengan penambahan tepung kacang merah serta untuk mengetahui pengaruh lama pengukusan terhadap karakteristik flakes gembili yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan variabel perbedaan rasio penambahan tepung kacang merah, yaitu penambahan 10% dan 20% tepung kacang merah dari total tepung dan perbedaan lama waktu pengukusan, yaitu 15 dan 30 menit.

Hasil penelitian menunjukkan semakin banyak penambahan tepung kacang merah dan semakin lama pengukusan menjadikan penyerapan air oleh flakes gembili semakin banyak dan daya patahnya semakin tinggi. Penyajian flakes gembili dengan penambahan susu UHT dapat meningkatkan kesukaan panelis, yaitu pada rasio tepung gembili:tapioka:kacang merah 60:40:0 pengukusan 30 menit dan 50:40:10 pengukusan 15 menit yang memiliki karakteristik kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat (*bdf*) berturut-turut sebesar 8,17% bb; 4,36% bk; 4,67% bk; 4,05% bk, dan 86,92% bk. . Takaran saji flakes gembili yang disarankan pada penyajian tanpa susu UHT sebanyak 98 g dan dapat memenuhi kebutuhan protein sebesar 6,52% AKG per hari. Sedangkan takaran saji pada penyajian dengan penambahan susu UHT 200 ml adalah 66 g flakes gembili dan dapat memenuhi kebutuhan protein 15,46% AKG per hari.

Kata kunci : tepung, gembili, kacang merah, flakes, pengukusan.

**THE EFFECT OF RED BEAN (*Phaseolus vulgaris* L.) FLOUR SUBSTITUTION AND STEAMING PERIOD ON PHYSICAL, SENSORY, AND PROXIMATE PROPERTIES OF YAM (*Dioscorea esculenta* L.) FLAKES**

**ABSTRACT**

**By:**

**FITRANITA NUR ARIFAH**

**09/284118/TP/09575**

Flake is a quite popular type of ready-to-eat food. Yam flour was processed into flake as an effort to increase local food diversification and to reduce imported wheat dependence. This study aimed to measure the effect of red bean flour substitution and steaming period on yam flake characteristics. Completely randomized design was used on several variables, which were red bean flour substitution ratio, 10% and 20% of total used flour, and steaming period of 15 and 30 minutes.

Results showed that higher ratio of red bean flour and longer steaming period lead to higher water absorption and frangible of yam flakes. UHT milk addition to flakes improved panelist preference, particularly on flakes made using flour of yam: tapioca: red bean at ratio of 60 : 40 : 0 steamed for 30 minutes and 50 : 40 : 10 steamed for 15 minutes, with proximate composition of moisture, ash, protein, fat, and carbohydrate (by difference) for 8.17%, 4.36%, 4.67%, 4.05%, and 86.92% dry basis, respectively. Suggested serving without UHT milk was 98 g to fulfill 6.52% protein need of daily nutrition adequacy, and 66 g with 200 ml UHT milk addition to meet 15.46% protein need of daily nutrition adequacy.

Keywords: flakes, yam flour, red bean flour, steaming.