

**PENGARUH PENCAMPURAN TEPUNG BERAS HITAM
(*Oryza sativa*L.) DENGAN TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa
paradisiaca formatypica*) TERHADAP KARAKTERISTIK
FLAKES YANG DIHASILKAN**

SKRIPSI

OLEH :

FEBRIANI ELFRISKA SINTIA

1211122032



1. DIANA SYLVI, S.TP, M.Si

2. NESWATI, S.TP, M.Si

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2016

Pengaruh Pencampuran Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) Terhadap Karakteristik *Flakes* yang Dihasilkan

Febriani Elfriska Sintia, Diana Sylvi, Neswati

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini ialah untuk mengetahui karakteristik *flakes* yang dihasilkan dari pencampuran tepung beras hitam dan tepung pisang kepok. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data dianalisis menggunakan analisis statistik ANOVA (*Analysis of Variance*) dan jika berbeda nyata dilakukan uji lanjut dengan DNMRT (*Duncan New Multiple Range Test*). Penelitian ini dilakukan dengan pembuatan flakes dengan perbandingan tepung beras hitam dan tepung pisang kepok perlakuan A (90%:10%), perlakuan B (80%:20%), perlakuan C (70%:30%), perlakuan D (60%:40%) dan perlakuan E (50%:50%). Perlakuan terbaik berdasarkan uji hedonik ialah pada perlakuan B (80% tepung beras hitam dan 20% tepung pisang kepok yang rata rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna (4,15), aroma (3,75), tekstur (3,75) dan rasa (3,95). Hasil pengujian terhadap perlakuan B diperoleh rata-rata nilai kadar air (6,60%), kadar abu (1,98%), kadar lemak (0,69%), kadar protein (5,12%), kadar karbohidrat (85,69%), kadar serat kasar (1,89%), kadar antosianin (8,07mg/L), aktifitas antioksidan (42,58%), daya serap air (94,85%) serta nilai kekerasannya (44,20N/cm²).

Kata Kunci - tepung, beras hitam, pisang kepok, *flakes*

