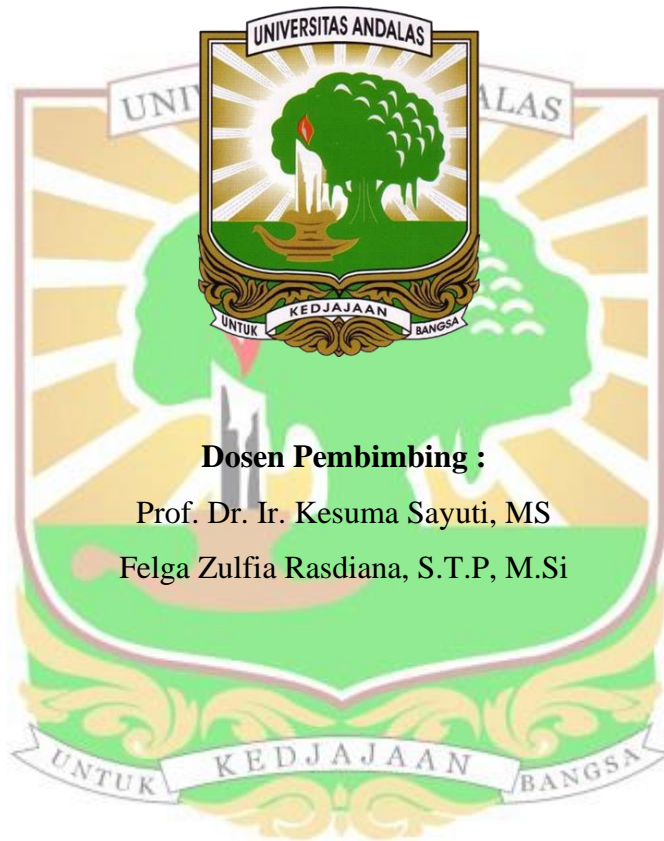


**PENGARUH FORMULA TEPUNG KOMPOSIT JAGUNG (*Zea mays*),
KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris*), DAN WORTEL (*Daucus carota*)
TERHADAP KARAKTERISTIK *FLAKES***

AMELIA VERINA ANANDA
1911123013



Dosen Pembimbing :

Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS

Felga Zulfia Rasdiana, S.T.P, M.Si

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

Pengaruh Formula Tepung Komposit Jagung (*Zea mays*), Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*), dan Wortel (*Daucus carota*) Terhadap Karakteristik *Flakes*

Amelia Verina Ananda, Kesuma Sayuti, Felga Zulfia Rasdiana

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jagung, tepung kacang merah, dan tepung wortel terhadap karakteristik *flakes* dan untuk mengetahui pencampuran terbaik antara tepung komposit jagung, kacang merah, dan wortel. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula tepung komposit jagung, kacang merah, dan wortel memberikan pengaruh nyata terhadap hasil analisis kadar air, karbohidrat, total energi, rasa, dan aroma. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan A (80 g, 15 g, 5 g) dengan nilai kadar air 4,30%, kadar abu 3,72%, protein 12,30%, lemak 7,55%, karbohidrat 65,40%, serat kasar 1,48%, total karotenoid 1,31%, total energi 411,30 kkal, daya serap air 104,44%, dan tingkat penerimaan organoleptik pada warna 6,00 (berbeda sedikit dan kurang disukai), tekstur 4,80 (berbeda sedikit dan kurang disukai), rasa 5,40 (tidak terdapat perbedaan, sedikit lebih disukai), dan aroma 5,12 (tidak terdapat perbedaan, sedikit lebih disukai).

Kata kunci: Tepung Jagung, Tepung Kacang Merah, Tepung Wortel, *Flakes*

Effect of Addition Composite Flour of Corn (*Zea mays*), Red Bean (*Phaseolus vulgaris*), and Carrot (*Daucus carota*) on The Characteristic of *Flakes*

Amelia Verina Ananda, Kesuma Sayuti, Felga Zulfia Rasdiana

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of the addition of corn flour, red bean flour, and carrot flour on the characteristics of flakes and to determine the best mixing between corn, red bean, and carrot composite flour. The research data was statistically analyzed using the ANOVA test with Duncan's Analysis Multiple Range Test (DNMRT) at the level of 5%. The results showed that the composite flour formula of corn, red beans, and carrots had a significant effect on the results of the analysis of water content, carbohydrates, total energy, taste, and aroma. The best treatment was obtained in treatment A (80 g, 15 g, 5 g) with a moisture content of 4.30%, ash content of 3.72%, protein 12.30%, fat 7.55%, carbohydrates 65.40%, crude fiber 1.48%, total carotenoids 1.31%, total energy 411.30 kcal, water absorption 104.44%, and organoleptic acceptance level on color 6.00 (slightly different and less preferred), texture 4.80 (slightly different and less preferred), taste 5.40 (no difference, slightly better), and aroma 5.12 (no difference, slightly better).

Keywords: Corn Flour, Red Bean Flour, Carrot Flour, Flakes

