

**PENGARUH PENAMBAHAN DAN JENIS KACANG-KACANGAN
TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN KESUKAAN *FLAKES* TEPUNG
MOCAF**

**AYU LAURENSIA TARIGAN
NIM 18031078**

INTISARI

Flakes merupakan makanan berbentuk lembaran tipis berwarna kuning kecoklatan serta biasa dikonsumsi dengan penambahan susu sebagai menu sarapan. Produk ini dapat diolah dengan teknologi sederhana, waktu yang singkat dan cepat dalam penyajian.

Penelitian ini dilakukan dengan rancangan acak lengkap pola faktorial dengan

menggunakan 2 faktor. Faktor yang digunakan meliputi dengan penambahan bubuk kunir putih yaitu 5, 10 dan 15 g dan baking powder 0,15, 0,30, dan 0,45 g. Analisis yang dilakukan adalah analisis fisik, kimia dan uji kesukaan. Data yang diperoleh kemudian diolah dengan menggunakan analisis statistik Duncan's Multiple Range Test (DMRT) pada tingkat kepercayaan α 5%.

Flakes dengan variasi penambahan tepung kacang kedelai 15% merupakan *flakes* yang paling disukai panelis dengan kadar air 1,95% (b/b), kadar abu 2,75% (b/k), kadar protein 15,51 % (b/k), kadar lemak 20,03% (b/k) dan kadar karbohidrat 59,76% (b/k).

Kata Kunci : *Flakes*, kacang kedelai, kacang tunggak, kacang koro pedang

***THE EFFECT OF ADDITION AND TYPES OF NUTS THE PHYSICAL,
CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF MOCAF
FLAKES***

**AYU LAURENSIA TARIGAN
NIM 18031078**

ABSTRACT

Flakes are foods in the form of thin sheets of brownish yellow color and are usually consumed with the addition of milk as a breakfast item. This product can be processed with simple technology, short time and fast in serving.

This study was conducted in a completely randomized design with a factorial pattern using 2 factors. The factors used include the addition of white turmeric powder that is 5, 10 and 15 g and baking powder 0.15, 0.30, and 0.45 g. The analysis carried out is physical analysis, chemical analysis and preference test. Data that was obtained and then processed using Duncan's . statistical analysis Multiple Range Test (DMRT) at a confidence level of 5%.

Flakes with the addition of 15% soybean flour were the most preferred by panelists with water content 1.95% (w/w), ash content 2.75% (w/d), protein content 15.51 % (w/d), fat content 20.03% (w/d) and carbohydrate content of 59.76% (w/d).

Keywords: Flakes, soybeans, cowpeas, sword beans