

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

TUGAS AKHIR, MEI 2020

SYURUR ABSOR

**FORMULASI *SEREAL FLAKES* BERBASIS TEPUNG BERAS MERAH DAN
TEPUNG SAGU**

vii + 36 Halaman + 10 Tabel + 2 Gambar + 10 Lampiran

ABSTRAK

Sereal flakes merupakan produk baru yang menggunakan bahan dasar tepung beras merah dan tepung sagu, beras merah sendiri banyak ditemukan di berbagai pasar dan mini market dan untuk tepung sagu berasal dari Kabupaten Kepulauan Meranti di Provinsi Riau. Daerah tersebut menghasilkan banyak sagu dan olahan yang berbasis bahan sagu.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan penambahan tepung beras merah dan tepung sagu perbandingan 9 : 1, 7 : 3, 5 : 5. Untuk mengetahui tingkat kesukaan dengan panelis agak terlatih sebanyak 25 orang. Analisa data dengan *One Way Anova* dan uji *lanjutan Duncan* menggunakan SPSS. Penelitian dilakukan bulan Januari 2019 sampai dengan Mei 2020 di Laboratorium Pangan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau.

Hasil dari penelitian menunjukkan terdapat perbedaan nyata terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur sereal flakes berbasis tepung merah dan tepung sagu. Perlakuan yang paling disukai dengan perbandingan tepung beras merah dan tepung sagu adalah perbandingan 5 : 5 (perlakuan C).

Daftar Pustaka : (1986 – 2019)

Kata Kunci : Tepung Sagu, Tepung Beras Merah, *Sereal Flakes*

**MINISTRY OF HEALTH, REPUBLIC OF INDONESIA
POLYTECHNIC OF HEALTH, RIAU
NUTRITIONAL DIPLOMA III STUDY PROGRAM**

FINAL PROJECT, MAY 2020

SYURUR ABSOR

FORMULATION OF SEREAL FLAKES BASED ON RED RICE FLOUR AND SAGO FLOUR

vii + 36 Pages + 10 Tables + 2 Pictures + 10 Official

ABSTRACT

Cereal flakes are a new product that uses the basic ingredients of red rice flour and sago flour, red rice itself is commonly found in various markets and mini markets and for sago flour obtained from the Meranti Islands District in Riau Province, the area produces a lot of sago and processed products made from sago.

This study used a Completely Randomized Design (CRD) with the treatment of adding brown rice flour and sago flour in a ratio of 9: 1, 7: 3, 5: 5. To find out the level of preference with 25 trained panelists. Data analysis with One Way Anova and Duncan's follow-up test using SPSS. The study was conducted in January 2019 to May 2020 in the Food Laboratory of the Nutrition Department of the Poltekkes Ministry of Health, Riau.

The results of the study showed that there were significant differences in taste, color, aroma and texture of cereal flakes based on red flour and sago flour. The most preferred treatment is the ratio of brown rice flour and sago flour comparison is 5: 5 (treatment C).

References: (1986 - 2019)

Keywords: Sago Flour, Red Rice Flour, Flakes Cereals