

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

TUGAS AKHIR, MEI 2020

MARWAZIAH KURNIANI DWIWULAN

**Studi Literatur: Substitusi Sukun Kukus dan Kentang Kukus terhadap
Flakes Berbahan Baku Tepung Kacang Hijau**

xiii, 43 Halaman, 13 Tabel, 6 Gambar, 1 Lampiran

ABSTRAK

Manfaat dan potensi terkait kandungan gizi sukun dan kentang memungkinkan untuk dikembangkan menjadi produk pangan olahan berbasis pangan lokal dengan memanfaatkan tepung kacang hijau, sukun dan kentang yang diolah menjadi bahan makanan dalam pembuatan produk sereal (*flakes*). Tujuan penelitian adalah mengkaji karakteristik *flakes* berbahan baku tepung kacang hijau dengan substitusi sukun kukus dan kentang kukus berdasarkan studi literatur.

Penelitian ini dilakukan bulan Januari - April 2020. Jenis dan metode penelitian ini adalah penelitian studi literatur dengan mencari referensi penelitian yang relevan dengan sumber substitusi dan karakteristik *flakes* kacang hijau. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder yang mana data tersebut yang diperoleh dari 2 *e-book*, 17 jurnal nasional dan 4 jurnal internasional.

Hasil studi literatur menunjukkan secara umum, karakteristik *flakes* dengan substitusi sukun kukus dan kentang kukus memiliki rasa yang dominan manis dengan ciri khasnya masing-masing, aroma yang khas sesuai dengan bahan substitusi, berwarna kekuningan dan tekstur yang renyah. Kesimpulan dari studi literatur ini adalah *flakes* dengan bahan baku tepung kacang hijau dengan substitusi yang berbeda ini memiliki karakter yang relatif baik jika digunakan sebagai sereal sarapan pagi serta dapat dijadikan alternatif mengatasi masalah kekurangan protein, *flakes* ini memiliki kandungan protein yang telah memenuhi SNI *flakes*. Adapun saran yang diberikan peneliti pada penelitian ini adalah melakukan pengujian kadar abu, kadar air, kadar lemak, kadar karbohidrat pada *flakes* dengan bahan baku tepung kacang hijau dengan substitusi sukun kukus.

Daftar Pustaka : 53 (2006 – 2019)

Kata Kunci : Sukun, Kentang, *Flakes*, Karakteristik, Studi Literatur

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

FINAL PROJECT, MAY 2020

MARWAZIAH KURNIANI DWIWULAN

Literature Study: Substitution of Steamed Breadfruit and Steamed Potatoes on Flakes Made from Green Bean Flour

xiii, 43 Pages, 13 Tables, 6 Pictures, 1 Attachments

ABSTRACT

The benefits and potentials related to the nutritional content of breadfruit and potato make it possible to be developed into local food-based processed food products by utilizing mung bean flour, breadfruit and potatoes which are processed into food ingredients in the manufacture of cereal products (flakes). The research objective was to study the characteristics of flakes made from green bean flour substitution of steamed breadfruit and steamed potatoes based on the study of literature.

This research was conducted in January - April 2020. The type and method of this research is the study of literature studies by finding research references that are relevant to the source of substitution and characteristics of mung bean flakes. Data used in this research in secondary data, which is obtained from 2 e-books, 17 national journals and 4 international journals.

The results of the literature study show in general, the characteristics of flakes with steamed breadfruit substitution and steamed potatoes have a dominant sweet taste with their respective characteristics, distinctive aroma according to the substitution material, yellowish color and crispy texture. The conclusion of this literature study is that the flakes with raw materials of green bean flour with different substitutions have relatively good character if used as breakfast cereals and can be used as an alternative to overcome the problem of protein deficiency, have protein content that meets SNI flakes. The advice given by researchers in this study is to test ash content, water content, fat content, carbohydrate content in flakes with raw materials of green bean flour with steamed breadfruit substitution.

Bibliography : 53 (2006 – 2019)

Keywords : Breadfruit, Potatoes, Flakes, Characteristics, Literature Studies