

Kandungan Zat Gizi Makro dan Mutu Organoleptik Sereal Sarapan dengan Substitusi Tepung Kulit Singkong **Vidia Damayanti K, Adriyan Pramono, Nurmasari Widyastuti, Etika Ratna Noer**

ABSTRAK

Latar Belakang: Masyarakat Indonesia membutuhkan suatu makanan siap saji yang bernilai serat tinggi karena rendahnya konsumsi serat dan kebiasaan tidak mengonsumsi sarapan. Salah satu menu yang dapat dipertimbangkan adalah berupa produk sereal sarapan yang praktis. Suatu bahan pangan yang berpotensi adalah kulit singkong yang memiliki serat tinggi.

Tujuan: Melihat pengaruh 4 formulasi tepung kulit singkong F1 (5%), F2 (10%), F3 (15%), F4 (20%) terhadap air, abu, karbohidrat, protein, lemak, serat dan mutu organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) *flakes*.

Metode: Penelitian ini bersifat eksperimental dengan rancangan acak lengkap. Sampel terdiri dari 4 formulasi tepung kulit singkong sebanyak F1 (5%), F2 (10%), F3 (15%), dan F4 (20%). Pengujian yang dilakukan yaitu organoleptik di Departemen Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro dan analisis kandungan air, abu, karbohidrat, protein, lemak, dan serat *flakes* di Lab. Chemmix Yogyakarta. Analisis data menggunakan *One-Way Anova* dan *Duncan*.

Hasil: Pada uji organoleptik formula yang paling disukai oleh panelis adalah F1 (5%) dan F2 (10%), namun formula yang memiliki serat dan protein paling tinggi adalah F4 (20%). Hasil dari analisis terbaik menggunakan rumus formula de garma adalah F1.

Simpulan: Sereal sarapan dengan substitusi kulit singkong 5%,10%,15% dan 20% berpengaruh terhadap pengujian tingkat kesukaan pada segi aroma dan analisis proksimat berupa kandungan air, abu, protein, lemak, karbohidrat dan serat.

Kata kunci: kulit singkong, sarapan pagi, sereal,

Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang