

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Foto Tepung Labu Kuning .....	50
2. Foto Produk <i>Flakes</i> Milet Putih .....	50
3. Hasil Uji Kadar Air <i>Flakes</i> Milet Putih.....	51
4. Hasil Uji Kadar Protein <i>Flakes</i> Milet Putih .....	53
5. Hasil Uji Kadar Lemak <i>Flakes</i> Milet Putih.....	55
6. Hasil Uji Kadar Abu <i>Flakes</i> Milet Putih.....	57
7. Hasil Uji Kadar Serat Kasar <i>Flakes</i> Milet Putih .....	59
8. Hasil Uji Kadar Karbohidrat <i>Flakes</i> Milet Putih.....	61
9. Hasil Uji Nilai Kalori <i>Flakes</i> Milet Putih .....	63
10. Output SPSS One Way ANOVA Kadar Air <i>Flakes</i> Milet Putih ....	65
11. Output SPSS One Way ANOVA Kadar Protein <i>Flakes</i> Milet Putih .....	65
12. Output SPSS One Way ANOVA Kadar Lemak <i>Flakes</i> Milet Putih .....	66
13. Output SPSS One Way ANOVA Kadar Abu <i>Flakes</i> Milet Putih...	67
14. Output SPSS One Way ANOVA Kadar Serat Kasar <i>Flakes</i> Milet Putih.....	68
15. Output SPSS One Way ANOVA Kadar Karbohidrat <i>Flakes</i> Milet Putih.....	68
16. Output SPSS One Way ANOVA Kalori <i>Flakes</i> Milet Putih .....	69

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Sarapan merupakan asupan yang sangat penting bagi tubuh karena dapat meningkatkan konsentrasi kerja dan dapat mengembalikan fungsi metabolisme tubuh (Verdiana dan Muniroh, 2018). Sarapan sebaiknya mengandung makanan yang tinggi serat karena waktu dicerna lebih lama dalam lambung, kemudian serat akan menarik air sehingga akan memberi rasa kenyang lebih lama. Sayangnya, sarapan masih sering terabaikan karena padatnya kegiatan masyarakat di pagi hari. Perkembangan zaman yang semakin maju menyebabkan terjadinya perubahan perilaku dan kebiasaan masyarakat yang mengharapkan segala sesuatu dapat dilakukan secara mudah dan instan, termasuk dalam hal sarapan. Hal ini mendorong agar terciptanya produk sarapan instan dengan proses penyajian yang cepat dan mudah. Salah satu contoh produk sarapan instan adalah *flakes*, yang dapat menjadi sumber pemenuhan kebutuhan energi dan zat gizi untuk memulai aktivitas sehari-hari (Widasari, 2014).

*Flakes* merupakan salah satu produk sereal sarapan pagi yang banyak digemari masyarakat karena proses penyajiannya cepat dan mudah. *Flakes* berbentuk pipih, bagian tepi tidak rata, umumnya berwarna kuning kecoklatan, memiliki tekstur renyah, dan kadar air rendah (Chandra *et al.*, 2014). *Flakes* termasuk kedalam produk sereal sarapan pagi yang biasa dikonsumsi dengan penambahan susu. Bahan dasar pembuatan *flakes* adalah tepung terigu. Selama

ini, gandum yang digunakan untuk memproduksi tepung terigu masih impor. *Flakes* juga ada yang terbuat dari biji jagung utuh yang dikenal dengan nama *corn flakes* (Papunas *et al.*, 2013). *Corn flakes* memiliki tekstur renyah, berwarna kuning dan biasanya disajikan dengan susu. Salah satu alternatif pemecahan masalah untuk mengurangi impor gandum adalah dengan penganekaragaman pangan khususnya bahan baku dalam pembuatan *flakes* tidak hanya dari jagung namun juga dari bahan pangan sereal lainya seperti beras, millet dan juga umbi-umbian. *Flakes* umumnya mengandung karbohidrat, protein, vitamin, mineral, serat, dan kalsium (Widasari, 2014).

Millet merupakan salah satu jenis sereal ber biji kecil yang pernah menjadi makanan pokok di Asia Timur dan Tenggara (Malinda *et al.*, 2013). Millet memiliki kemampuan untuk tumbuh di daerah beriklim kering. Terdapat beberapa jenis millet yang berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan baku pembuatan *flakes*, salah satunya adalah millet putih. Selama ini pemanfaatan millet putih hanya sebagai pakan burung dan dalam bidang pangan masih kurang, hal ini disebabkan kurangnya pengetahuan masyarakat tentang kandungan gizi pada biji millet putih. Millet putih memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi namun kurang serat (Anandito *et al.*, 2016). Oleh karena itu diperlukan bahan tambahan lain untuk meningkatkan kandungan seratnya.

Labu kuning merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Awalnya, labu kuning belum banyak dimanfaatkan sebagai produk pangan selain makanan tradisional (Prabasini *et al.*, 2013). Namun, saat ini pemanfaatan labu kuning sebagai olahan pangan mulai

dikembangkan. Produk olahan labu kuning yang sudah banyak dipasarkan adalah tepung labu kuning. Tepung labu kuning memiliki kandungan serat yang cukup tinggi sehingga sangat baik untuk dikonsumsi tubuh (Purnamasari dan Putri, 2015). Tepung labu kuning dapat diaplikasikan pada produk olahan pangan seperti mie, biskuit, kue, es krim, dan *flakes*. Oleh karena itu, penambahan tepung labu kuning ke dalam pembuatan *flakes* millet putih ini diharapkan dapat menghasilkan produk *flakes* yang tinggi serat dan rendah kalori sehingga baik untuk kesehatan tubuh.

## **1.2. Tujuan dan Manfaat**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap kadar proksimat dan kalori *flakes* millet putih. Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah memberikan nilai tambah dalam pemanfaatan millet putih dan labu kuning pada *flakes* sebagai diversifikasi pangan menyehatkan yang tinggi serat dan rendah kalori.

## **1.3. Hipotesis**

Hipotesis pada penelitian ini yaitu diharapkan penambahan tepung labu kuning dengan konsentrasi yang berbeda dapat berpengaruh terhadap kadar proksimat dan kalori *flakes* millet putih.