

Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) pada Pembuatan *Flakes*

Innes Widayanti

ABSTRAK

Pemanfaatan tepung biji nangka perlu dikembangkan, salah satunya sebagai bahan pembuatan flakes yang kaya kalsium dan serat. Flakes adalah salah satu produk pangan yang biasa dikonsumsi sebagai menu alternatif sarapan, karena praktis namun tetap bergizi. Permasalahannya, informasi pembuatan flakes berbahan baku tepung biji nangka masih sangat terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan komposisi tepung biji nangka, tepung tapioka dan tepung kacang hijau terbaik pada pembuatan flakes. Penelitian dibagi menjadi dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk menentukan kisaran komposisi bahan baku (tepung biji nangka, tepung tapioka dan tepung kacang hijau) pada pembuatan flakes yang akan digunakan pada penelitian utama. Rancangan percobaan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 1 (satu) faktor yaitu komposisi tepung tapioka dan tepung kacang hijau (A); terdiri atas 5 taraf : $a_1 = 20\% : 50\%$; $a_2 = 30\% : 40\%$; $a_3 = 40\% : 30\%$; $a_4 = 50\% : 20\%$; dan $a_5 = 60\% : 10\%$ (per total bahan baku, yaitu tepung biji nangka dan tepung tapioka + tepung kacang hijau). Analisis yang dilakukan meliputi analisis organoleptik, kadar air dan ketahanan kerenyahan produk dalam susu cair. Produk terbaik dianalisis kadar kalsium dan serat kasarnya. Komposisi tepung biji nangka : tepung tapioka : tepung kacang hijau = 30% : 50% : 20% adalah komposisi bahan baku terbaik pada pemanfaatan tepung biji nangka untuk pembuatan flakes. Produk terbaik memiliki rata-rata nilai kesukaan warna 3.67 (biasa – suka), nilai kesukaan aroma 3.60 (biasa – suka), nilai kesukaan rasa 3.67 (biasa – suka), nilai kesukaan tekstur 3.83 (biasa – suka), nilai ketahanan flakes dalam susu cair 3.45 menit, nilai kadar air 3.26%, kadar kalsium sebesar 295.13 mg/100 g dan kadar serat kasar sebesar 1.84%.

Kata kunci: *tepung biji nangka, flakes*