

## Formulasi Flake Mohiro dari Mocaf-Beras Hitam dengan Penambahan Kacang Koro Pedang sebagai Alternatif Sarapan Tinggi Protein dan Serat

<b>Title</b>	Formulasi Flake Mohiro dari Mocaf-Beras Hitam dengan Penambahan Kacang Koro Pedang sebagai Alternatif Sarapan Tinggi Protein dan Serat
<b>Author Order</b>	1 of 4
<b>Accreditation</b>	2
<b>Abstract</b>	<p>Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan formula terbaik dan menganalisis alternatif sarapan yang tinggi protein dan serat dalam bentuk flakes dari bahan lokal yang terdiri dari mocaf, beras hitam, kacang koro pedang. Perlakuan terdiri atas proporsi mocaf:beras hitam:tapioka masing-masing sebesar 85:10:5; 75:20:5; dan 65:30:5; dan persentase penambahan tepung kacang koro pedang sebanyak 10-30%. Variabel yang dikaji adalah kadar air, kadar abu, lemak total, protein total, kadar karbohidrat, serat pangan, dan nilai energi. Sifat sensori berupa warna, tekstur, aroma kacang dan flavor juga dianalisis. Perlakuan terbaik terdapat pada proporsi mocaf:beras hitam:tapioka dengan rasio 65:30:5 dan dengan penambahan tepung kacang koro pedang sebanyak 10%. Kandungan air, kadar abu, protein total, lemak total, karbohidrat, serta serat pangan yang dihasilkan dari perlakuan terbaik ini masing-masing sebesar 9,43; 1,43; 5,21; 4,48; 79,44; dan 15,46%. Hasil uji hedonik diperoleh nilai berkisar dari 3,6 sampai 3,8. Kesimpulannya, formulasi flakes Mohiro dari mocaf-beras hitam dengan penambahan kacang koro pedang dapat ditentukan formulasinya dengan baik dan dapat digunakan sebagai alternatif sarapan tinggi protein dan serat pangan. Formula of Mohiro Flakes Made of Mocaf-Black Rice Supplementated with Jack Bean as Alternative Breakfast High Protein and Dietary Fiber</p> <p>Abstract This research was objected to determine the best formula and characterize flakes made of mocaf, black rice, and tapioca supplemented with jack bean flour. The treatments consisted of ratio of mocaf:black rice:tapioca i.e. 85:10:5; 75:20:5; and 65:30:5 and 10-30% of jack bean flour then was added in the dough. Water content, ash content, total fat, total protein, carbohydrate, and dietary fiber were analyzed. Color, texture aroma, and flavor were also analyzed as sensory properties. The best treatment in this study was the flakes with proportion of 65:30:5 with 10% supplementation of jack bean flour. Water, ash, protein, fat, carbohydrate, and dietary fiber content of the best treatment were 9.43; 1.43; 5.21; 4.48; 79.44; and 15.46 %, respectively. The hedonic test value resulted the value between 3.6-3.8. As conclusion, formulation of Mohiro flakes made of mocaf-black rice with jack bean supplementation could be determined and might be used as alternative source of high protein and dietary fiber breakfast.</p>
<b>Publisher Name</b>	Faculty of Animal and Agricultural Sciences, Diponegoro University
<b>Publish Date</b>	2019-11-16
<b>Publish Year</b>	2019
<b>Doi</b>	DOI: 10.17728/jatp.3009
<b>Citation</b>	
<b>Source</b>	Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan
<b>Source Issue</b>	Vol 8, No 4 (2019): November 2019
<b>Source Page</b>	130-136
<b>Url</b>	<a href="https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jatp/article/view/3009/3128">https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jatp/article/view/3009/3128</a>
<b>Author</b>	FRISKA CITRA AGUSTIA, M.Sc.