

Formulasi Breakfast Meal Flakes dari Tepung Suweg dan Stabilized Rice Bran Menggunakan Metode Respon Permukaan

Title	Formulasi Breakfast Meal Flakes dari Tepung Suweg dan Stabilized Rice Bran Menggunakan Metode Respon Permukaan
Author Order	3 of 3
Accreditation	2
Abstract	<p>Penelitian bertujuan untuk mengetahui jumlah tepung suweg dan stabilized rice bran (SRB) yang harus ditambahkan dalam formula breakfast meal flakes (BMF) yang optimal serta mengetahui karakter fisik, kimia, dan organoleptik BMF yang dihasilkan. Penelitian menggunakan metode respon permukaan dengan model Central Composit Design. Faktor yang diteliti yaitu proporsi tepung suweg dan SRB. Pembuatan BMF dilakukan dengan cara pencampuran tepung suweg (proporsi 70-85%) dan SRB (proporsi 15-30%) dengan bahan lainnya yaitu tapioka 10%, susu skim 15%, garam 1,5 %, margarin 5%, baking powder 3 %, vanili 1% (seluruh persentase terhadap berat tepung suweg dan SRB) dan air 100 ml, hingga membentuk adonan, kemudian dilakukan steam blanching, dicetak dan dipanggang. Penelitian ini berhasil untuk menentukan formula optimum untuk pembuatan BMF yaitu sebesar 22,5% untuk SRB dan 77,5% untuk tepung suweg. Produk BMF dari formula terbaik ini mempunyai hardness sebesar 29,44 N, dan serat pangan, antioksidan, protein, kadar lemak, kadar air, kadar abu dan karbohidrat masing-masing sebesar 15,93, 75,10, 11,7, 9,51, 2,4, 2,16, dan 64,21 %. Warna produk akhir adalah coklat keabuan dengan tekstur yang renyah serta aroma yang netral. Rasa pada produk akhir adalah dinilai tidak pahit dengan nilai kesukaan adalah disukai panelis. Kesimpulannya, formula optimal BMF dari tepung suweg dan SRB berhasil ditentukan dengan menggunakan metode respon permukaan.</p> <p>Formulation of Breakfast Meal Flakes Based on Suweg Flours and Stabilized Rice Bran using Response Surface Methodology</p> <p>Abstract</p> <p>The purpose of this research was to study the amount of suweg flour and stabilized rice bran (SRB) which must be added in the optimal breakfast meal flakes (BMF) formula and to study the physical, chemical, and organoleptic characteristics of BMF was produced. The study used Response Surface Methodology with the Central Composite Design model examined the proportion of suweg flour and SRB. Making BMF is done by mixing suweg flour (70-85%) and SB flour (15-30%) with other ingredients namely 10% tapioca starch, 15% skim milk, 1.5% salt, 5% margarine, 3% baking powder, 1% vanilla (all percentages of the weight of suweg flour and SRB), and 100 ml of water, to form a mixture, then steam blanching, molded and baked. The best formula for BMF is the proportion of 22.5 % of SRB and 77.5% of flour suweg. Breakfast meal flakes have a hardness value of 29.44 N, dietary fiber 15.93%, antioxidant of 75.97%, protein content of 11.7%, fat of 9.51%, moisture of 2.4%, ash content of 2.16%, the carbohydrate content of 64.21%, color of 2.3 (grayish brown), texture of 3.3 (crispy), flavor 2.5 (neutral), taste of 2.9 (not bitter), and preference 2.9 (likes). As conclusion, surface response method successfully determined the optimal BMF formula from flour suweg and SRB.</p>
Publisher Name	Faculty of Animal and Agricultural Sciences, Diponegoro University
Publish Date	2019-05-11
Publish Year	2019
Doi	DOI: 10.17728/jatp.3952
Citation	
Source	Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan
Source Issue	Vol 8, No 2 (2019): Mei 2019
Source Page	
Url	https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jatp/article/view/3952/2539
Author	Dr KARSENO, S.P, M.P