

Universitas Ngudi Waluyo  
Program Studi S1 Gizi  
Fakultas Kesehatan  
Skripsi, Agustus 2021  
Rizki Hidayatul Hikmah  
060117A011

## TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN KARBOHIDRAT, PROTEIN, LEMAK, SERAT PADA SEREAL BERBAHAN DASAR JAGUNG DAN KACANG MERAH

### ABSTRAK

**Latar belakang:** sereal merupakan makanan siap saji yang biasanya dikonsumsi dipagi hari dengan penambahan susu. Dilakukan modifikasi sereal dari gandum menjadi bahan pangan lokal jagung dan kacang merah, hal ini perlunya dilakukan untuk upaya diversifikasi pangan dan mengoptimalkan kandungan gizi.

**Tujuan :** Mendeskripsikan tingkat kesukaan dan kandungan karbohidrat, protein, lemak dan serat pada formula sereal berbahan dasar jagung dan kacang merah.

**Metode :** Desain penelitian menggunakan *quas experimental design* terdiri dari tiga formulasi sereal dengan tepung jagung dan tepung kacang merah dengan perbandingan F1 (50: 50), F2 (60: 40) dan F3 (80: 20) diuji tingkat kesukaan terdiri 25 panelis agak terlatih. Formula dengan skor tingkat kesukaan tertinggi dilakukan analisis kandungan karbohidrat, protein, lemak dan serat.

**Hasil :** hasil uji tingkat F3 dengan nilai rata-rata skor paling tinggi sebesar 99,75 (79,8%), F2 skor nilai rata-rata 84,25 dan rata-rata skor terendah F1 dengan skor 83,35. Kandungan kadar karbohidrat 57,89 %, kandungan kadar protein sereal 15,36 %, kandungan kadar lemak sebesar 8,87 % dan kandungan kadar serat sebesar 6,47 %.

**Simpulan :** sereal jagung dan kacang merah F3 mendapatkan skor tertinggi. Kadar karbohidrat, protein, lemak dan serat formula tiga secara berturut-turut kadar karbohidrat 57,89 %, kadar protein sereal 15,36 %, kadar lemak sebesar 8,87 % dan kadar serat sebesar 6,47 %.

**Kata Kunci :** kandungan zat gizi, tingkat kesukaan, sereal, jagung dan kacang merah.