

Universitas Ngudi Waluyo  
Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan  
Skripsi, September 2021  
Dian Yulia Wulandari  
060117A012

## **TINGKAT KESUKAAN DAN ANALISIS KADAR KARBOHIDRAT, PROTEIN, LEMAK DAN SERAT PADA FORMULA SEREAL JAGUNG KACANG HIJAU**

### **ABSTRAK**

Produk makanan instan seperti sereal menjadi salah satu pilihan yang cukup digemari oleh kalangan masyarakat. Sayangnya, produk sereal yang tersedia dipasaran sebagian besar terbuat dari gandum dan oat yang mana komoditas tanaman tersebut sulit tumbuh di Indonesia sehingga harus diimpor dari negara lain. Pembuatan sereal dapat memanfaatkan bahan yang belum dimanfaatkan secara maksimal seperti jagung dan kacang hijau.

Penelitian ini adalah penelitian pra eksperimental design. Perlakuan yang dilakukan yaitu membuat tiga formulasi tepung jagung dan tepung kacang hijau dengan perbandingan F1 (50% : 50%), F2 (60% : 40%) dan F3 (80% : 20%) untuk selanjutnya diuji kandungan karbohidrat, protein, lemak, serat dan tingkat kesukaan.

Tingkat kesukaan formula sereal jagung dan kacang hijau dari ketiga formula yaitu F1 dan F2 sebagian besar subjek tidak menyukai yaitu 68% dan 56% sedangkan yang suka sebesar 32% dan 44%. Pada formula 3 subjek yang menyukai sebesar 68% dan yang tidak menyukai 32%

Sebagian besar subjek menyukai formula 3. Sereal jagung kacang hijau F3 per 100 gram memiliki kandungan karbohidrat sebesar 58,52%, protein 15,68%. lemak 9,338% dan serat 5,629%. Sedangkan untuk kandungan zat gizi per porsi (30 gram) yaitu kandungan karbohidrat sebesar 17,55 gram, protein 4,70 gram, lemak 2,80 gram dan serat 1,68 gram.

**Kata Kunci:** sereal, jagung, kacang hijau, tingkat kesukaan, kandungan gizi

Ngudi Waluyo University  
Studi Program of S1 Nutrition Faculty of Health  
Final Project, September 2021  
Dian Yulia Wulandari  
060117A012

***LEVEL OF LIABILITY AND ANALYSIS OF CARBOHYDRATE, PROTEIN, FAT AND FIBER LEVELS IN GREEN BEAN CORN Cereal FORMULA***

***ABSTRACT***

*Instant food products such as cereals are one of the most popular choices for the public. Unfortunately, cereal products available in the market are mostly made from wheat and oats, which are commodities that must be imported from other countries. Cereal making can utilize underutilized ingredients such as corn and mung beans.*

*This research is a pre-experimental design. The treatment carried out was to make three formulations of corn flour and mung bean flour in the ratio of F1 (50%: 50%), F2 (60%: 40%) and F3 (80%: 20%) to be tested for carbohydrate, protein, fat, fiber and level of liking.*

*The level of liking of corn and mung bean cereal formulas from the three formulas, namely F1 and F2, most of the subjects did not like it, namely 68% and 56%, while those who liked it were 32% and 44%. In formula 3, subjects who liked it were 68% and those who disliked it were 32%.*

*Mung bean corn cereal F3 per 100 grams contains 58.52% carbohydrate, 15.68% protein, 9.338% fat and 5.629% fiber. As for the nutrient content per serving (30 grams), the carbohydrate content is 17,55 grams, protein 4,70 grams, fat 2,80 grams and fiber 1,68 grams.*

***Keywords:*** *cereal, corn, mung beans, favorability level, nutrient content*