

DAFTAR PUSTAKA

- Alvionita, C.A. 2016. **Pengaruh Jenis dan Kerapatan Gulma terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Singkong.** J Penelitian Pertanian Terapan 16(1) : 6-13.
- AOAC. 2005. **Official Methods of Analysis.** Washington: Association of Official Analytical Chemists
- Amanu, F.N., Wahono, H.S. 2014. **Pembuatan Tepung Mocaf Di Madura (Kajian Varietas Dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu Dan Rendemen.** JPangan dan Agroindustri 2(2) : 161-169.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. **Standar Nasional Indonesia tentang Syarat Mutu Sereal SNI 01-4720-1996.** BSN. Jakarta
- Barlina, R. 2007. **Potensi Kelapa Sebagai Sumber Gizi Alternatif untuk Mengatasi Rawan Pangan.** Buletin Palma. Litbang Pertanian.
- Bouvier, J. M. 2001. Breakfast Cereals. In : Guy, R. (Ed.). **Extrusion Cooking Technologies and Application.** Woodhead Publishing Limited Cambridge.UK. 217 p.
- Burhanuddin. 2001. **Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia.** Kanisius, Yogyakarta
- Darmayanti, E., dan Listyorini, D.I. 2007. **Pemanfaatan Bekatul Rendah Lemak Pada Pembuatan Kripik Simulasi.** Jurnal Gizi dan Pangan, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. **Daftar Komposisi Bahan Makanan.** Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Farida, A.K.S., Pada, A., Yulastri, Yusuf, L. 2008. **Patiseri Jilid 1-3.** Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional : Jakarta.
- Gisca I.D, Bernadheta., dan Arintina Rahayuni., 2013. **Penambahan Gembili Pada Flakes Jewawut Ikan Gabus Sebagai Alternatif Makanan**

- Tambahan Anak Gizi Kurang.** Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hanastiti, W.R. 2013. **Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi dan Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat dan Daya Terima Cake.** Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta. [Naskah Publikasi].
- Hildayanti. 2012. **Studi Pembuatan Flakes Jewawut (*Setaria italica*).** Universitas Hasanuddin : Makassar. [Skripsi].
- Irma Susanti., Enny Hawani Lubisa., dan Shilvi Meilidayani. 2017. **Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung.** Balai Besar Industri Agro. Bogor.
- Irwan. 2018. **Pembuatan Cookies Dari Tepung Jagung Dan Tepung Mocaf Sebagai Camilan Sehat. Sebagai Cemilan Sehat.** Universitas Hasanuddin : Makassar. [Skripsi].
- Kartika, Bambang, Puji Hastuti, Wahyu Supartono. 1988. **Pedoman uji inderawi bahan pangan.** Universitas Gadjadarmah. Yogyakarta.
- Katz, E. E. and Labuza, T.P. 1981. *Effect of water Activity on The Sensory Crispiness and Mechanical Dethenation of Food Product. J. Food Science.* Vol 49 (403-408).
- Ketaren, S. 2005. **Minyak Dan Lemak Pangan.** Jakarta; Penerbit Universitas Indonesia. Halaman 284
- Lukman, I., N. Huda, dan N. Ismail. 2009. *Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nugget.* *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 2(02):171-180.
- Maulana, A. 2016. **Analisis Parameter Mutu dan Kadar Flavonoid Pada Produk Teh Hitam Celup.** Program Studi Teknologi Pangan Fakultas, Teknik Universitas Pasundan. Bandung. [Tugas Akhir].
- Matz, S. A. 1991. *Chemistry and Technology of Cereals as Food and Feed.* Van Nostrand Reinhold. New York. 751 p.

- Mawardi, A. 2017. **Studi Pembuatan Kukis Dari Tepung Sagu Dengan Penambahan Tepung Blondo Sebagai Cemilan Sehat.** Universitas Hasanuddin : Makassar. [Skripsi].
- Maxwell, D. L. and J. L. Holohan. 1977. *Breakfast Cereal dalam N. W. Desrosier, Elements of Food Technology.* AVI Publishing Company, Inc. USA. 772 p.
- Nainggolan, R.S. 2014. **Hubungan Pola Konsumsi Makanan dan Konsumsi Susu dengan Tinggi Badan Anak Usia 6-12 Tahun di SDN 173538 Balige.** Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatra Utara. Medan. [Skripsi].
- Oktaviana, A.S., Wikanastri, H., Nurhidajah. 2017. **Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok.** Jurnal Pangan dan Gizi 7(2) : 72-81.
- Paisal. 2016. **Studi Pembuatan Roti dengan Substitusi Tepung Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.**[Skripsi].
- Palungkun, R. 2004. **Aneka Produk Olahan Kelapa.** Penerbit Swadaya. Bogor.
- Papunas, Meini Ekawati., Gregoria S. S. Djarkasi., dan Judith S. C, Moningka., 2013. **Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (Zea mays L), Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata, sp) dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiates).** Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat. Teknologi Pangan. Universitas Sam Ratulangi. Sulawesi Utara.
- Salim, E. (2011). **Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf.** Yogyakarta: AndiOffset.
- Setyadi, D.A. 2016. **Pengaruh Jenis Tepung Pisang (Musa paradisiaca) dan Waktu Pemanggangan terhadap Karakteristik Banana Flakes.** Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung. [Tugas Akhir]

- Setiaji, B. 2012. **Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Karakteristik Soyflakes (*Glycine max L*).***Artikel*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Suarni. (2009). **Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering.** *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(2), 2009.Jakarta.
- Subagio, A., Windrati, WS., Witono, Y. dan Fahmi.2008. **Prosedur Operasai Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster.** KementrianNegara Riset dan Teknologi. Jakarta.
- Syamsir, E. 2008. **Panduan Praktikum Pengolahan Pangan.** Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fateta IPB. Bogor. Hal : 24-25
- Tamaki, D.S., Ichi H.J., dan Kazuhiko I. 2003. **Effect of Low Temperature Storage on The Quality of Different Processing Cultivars of Potato Tubers.** *Food Preservation Science*. 29 (5) : 275-280.
- Warisno, 2003. **Budi Daya Kelapa Genjah,** Kanisius, Yogyakarta, hal 15-16
- Winarno, F.G. 2002. **Kimia Pangan dan Gizi.** Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G., 2004. **Hasil-hasil Simposium Penganekaragaman Pangan Prakarsa Swasta dan Pemda Menuju Keanekaragaman Pangan Masyarakat Indonesia.** *Di dalam:* Hariadi, P., B. Krisnamurti, F. G. Winarno (Eds.). *Penganekaragaman Pangan Prakarsa Swasta dan Pemda.* Forum Kerja Penganekaragaman Pangan, Jakarta. Pp : i – vi.
- Zoumas, B.L., L.E. Armstrong, J.R. Backstrand, W.L. Chenoweth, P. Chinachoti, B. P. Klein, H.W. Lane, K.S. Marsh, and M. Tolvanen. 2002. **High-Energy, Nutrien-Dense Emergency Relief Food Product.** Food and Nutrition Board : Intitute of Medicine. National Academy Press. Washington, DC.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna *Flakes*

Lampiran 1a. Data Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna *Flakes*

Panelis	Perlakuan								
	A			B			C		
	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3
1	4	5	5	4	2	3	2	2	2
2	4	4	4	4	3	5	3	4	3
3	5	5	5	4	4	4	3	3	3
4	4	4	5	4	5	4	3	3	3
5	4	4	4	3	3	3	3	3	2
6	3	4	4	4	3	4	4	4	3
7	4	4	3	3	4	3	4	4	3
8	4	4	4	4	4	5	5	5	3
9	3	3	3	3	3	4	2	2	2
10	5	2	4	3	3	5	3	5	2
11	4	4	4	3	3	4	5	4	3
12	4	2	2	3	3	3	2	2	1
13	4	4	4	4	3	5	3	1	2
14	4	4	4	4	4	4	4	4	4
15	4	3	5	3	3	4	2	2	2
16	4	3	4	4	3	4	3	4	2
17	4	5	5	4	2	3	2	2	2
18	4	4	4	4	3	5	3	4	3
19	5	5	5	4	4	4	3	3	3
20	4	4	5	4	5	4	3	3	3
Jumlah	64	59	64	57	53	64	51	52	40
Rata-rata	4	3,688	4	3,563	3,313	4	3,188	3,25	2,5

Sumber: *Data Primer Hasil Penelitian Uji Organoleptik pada Flakes, 2020*

Lampiran 1b. Hasil Analisis Sidik Ragam Organoleptik Parameter Warna *Flakes*

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	21,292	2	10,646	15,207	,000
Within Groups	98,708	141	,700		
Total	120,000	143			

Lampiran 1c. Hasil Uji Lanjut Duncan

Warna

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	48	2,98	
B	48		3,63
A	48		3,90
Sig.		1,000	,115

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 48,000.

Lampiran 2. Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma *Flakes*

Lampiran 2a. Data Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma *Flakes*

Panelis	Perlakuan								
	A			B			C		
	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3
1	4	3	4	3	2	2	2	4	1
2	4	4	5	4	4	5	3	4	3
3	5	5	5	4	4	4	3	3	3
4	5	3	5	4	5	5	4	4	4
5	3	4	3	3	3	3	3	2	3
6	4	4	4	4	4	4	4	4	3
7	4	4	3	3	3	3	4	3	3
8	4	5	4	4	4	5	5	4	2
9	3	5	3	4	4	3	2	2	2
10	4	3	3	4	4	4	3	5	3
11	3	4	5	3	4	3	4	3	3
12	3	4	3	3	3	3	2	2	2
13	4	3	4	4	4	5	3	2	3
14	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	5	4	5	3	4	4	2	2	2
16	4	2	3	3	3	4	2	3	2
17	4	3	4	3	2	2	2	4	1
18	4	4	5	4	4	5	3	4	3
19	5	5	5	4	4	4	3	3	3
20	5	3	5	4	5	5	4	4	4
Jumlah	62	60	62	56	58	60	49	50	42
Rata-rata	3,875	3,75	3,875	3,5	3,625	3,75	3,063	3,125	2,625

Sumber: *Data Primer Hasil Penelitian Uji Organoleptik pada Flakes, 2020*

Lampiran 2b. Hasil Analisis Sidik Ragam Organoleptik Parameter Aroma *Flakes*

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	21,097	2	10,549	16,040	,000
Within Groups	92,729	141	,658		
Total	113,826	143			

Lampiran 2c. Hasil Uji Lanjut Duncan

Aroma

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	48	2,94	
B	48		3,63
A	48		3,83
Sig.		1,000	,210

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 48,000.

Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa *Flakes*

Lampiran 3a. Data Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa *Flakes*

Panelis	Perlakuan								
	A			B			C		
	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3
1	4	3	2	4	4	3	1	1	2
2	4	5	5	4	4	5	4	4	3
3	5	5	5	4	4	4	3	3	3
4	3	3	5	4	3	5	3	4	2
5	4	4	4	4	3	4	3	2	2
6	4	3	5	3	3	5	3	4	3
7	3	3	3	3	2	2	4	3	3
8	5	5	5	3	4	5	1	1	2
9	3	3	4	4	3	5	2	2	2
10	4	3	3	5	5	4	5	5	5
11	3	4	5	3	2	3	3	2	1
12	4	3	4	3	2	3	2	3	3
13	4	5	4	5	2	5	3	1	2
14	3	3	2	4	2	3	2	2	3
15	5	4	5	4	4	4	2	2	2
16	3	3	5	4	3	5	3	1	1
17	4	3	2	4	4	3	1	1	2
18	4	5	5	4	4	5	4	4	3
19	5	5	5	4	4	4	3	3	3
20	3	3	5	4	3	5	3	4	2
Jumlah	61	59	66	61	50	65	44	40	39
Rata-rata	3,813	3,688	4,125	3,813	3,125	4,063	2,75	2,5	2,438

Sumber: *Data Primer Hasil Penelitian Uji Organoleptik pada Flakes, 2020*

Lampiran 3b. Hasil Analisis Sidik Ragam Organoleptik Parameter Rasa *Flakes*

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	47,764	2	23,882	24,449	,000
Within Groups	137,729	141	,977		
Total	185,493	143			

Lampiran 3c. Hasil Uji Lanjut Duncan

Rasa

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	48	2,56	
B	48		3,67
A	48		3,88
Sig.		1,000	,304

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 48,000.

Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik Parameter Tekstur *Flakes*

Lampiran 4a. Data Hasil Uji Organoleptik Parameter Tekstur *Flakes*

Panelis	Perlakuan								
	A			B			C		
	A1	A2	A3	B1	B2	B3	C1	C2	C3
1	4	5	5	5	2	5	1	1	2
2	4	4	5	2	3	5	2	2	2
3	5	5	5	4	4	4	3	3	3
4	3	4	5	4	3	3	3	3	2
5	4	5	5	4	3	4	2	2	3
6	4	4	4	4	4	5	4	4	3
7	4	4	3	3	3	3	5	3	3
8	5	5	5	2	2	5	1	1	2
9	3	3	4	3	4	3	1	1	3
10	5	5	5	5	4	3	4	5	5
11	2	4	4	2	1	4	3	1	2
12	4	4	3	4	2	4	2	4	2
13	4	5	5	4	2	5	3	1	1
14	4	3	4	5	3	3	2	2	4
15	4	4	3	3	3	4	3	3	2
16	4	5	4	4	2	5	1	1	1
17	4	5	5	5	2	5	1	1	2
18	4	4	5	2	3	5	2	2	2
19	5	5	5	4	4	4	3	3	3
20	3	4	5	4	3	3	3	3	2
Jumlah	63	69	69	58	45	65	40	37	40
Rata-rata	3,938	4,313	4,313	3,625	2,813	4,063	2,5	2,313	2,5

Sumber: *Data Primer Hasil Penelitian Uji Organoleptik pada Flakes, 2020*

Lampiran 4b. Hasil Analisis Sidik Ragam Organoleptik Parameter Tekstur *Flakes*

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	74,625	2	37,313	36,759	,000
Within Groups	143,125	141	1,015		
Total	217,750	143			

Lampiran 4c. Hasil Uji Lanjut Duncan

Tekstur

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
C	48	2,44		
B	48		3,50	
A	48			4,19
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 48,000.

Lampiran 5. Hasil Analisis Sidik Ragam Daya Serap Air

ANOVA

DSA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1775,049	2	887,525	16,614	,004
Within Groups	320,516	6	53,419		
Total	2095,566	8			

DSA

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	3	41,6800	
B	3	52,2267	
A	3		75,3100
Sig.		,128	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian

Lampiran 6a. Pembuatan *Flakes*

Parutan Kelapa Sangrai



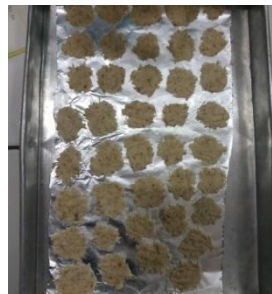
Penimbangan Bahan Pembuatan *Flakes*



Pencampuran Bahan *Flakes*



Pemipihan *Flakes*



Pemanggangan *Flakes*



Produk *Flakes*



Lampiran 6b. Dokumentasi Pengujian

Uji Organoleptik



Uji Kerenyahan (Kekerasan)



Uji Daya Serap Air



Kadar Air dan Kadar Abu

