

ABSTRAK

Penelitian ini dirancang untuk mengetahui pengaruh persentase tepung kacang merah dan persentase telur ayam kampung organik terhadap karakteristik *flakes five grains* organik. Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai referensi pengembangan produk diversifikasi dari bahan baku lokal organik serta referensi penambahan konsentrasi telur dan kacang merah untuk pembuatan *flakes* yang optimal. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menentukan persentase tepung kacang merah dan telur ayam kampung yang dapat memenuhi kebutuhan standar nutrisi sarapan untuk remaja dewasa sebagai makanan yang aman dan bebas dari residu pestisida. Manfaat penelitian ini yaitu untuk mengembangkan produk diversifikasi dari bahan baku lokal dan sebagai referensi pembuatan *flakes five grains* yang optimal.

Hasil dari analisis proksimat yaitu protein kisaran 19,85-31,69%, karbohidrat 54,10-74,69% dan kandungan lemak 7,42-12,54%. Sampel terpilih dari semua formulasi adalah m2t1 yang tersusun atas 15% kacang merah dan 5% telur ayam kampung organik). Sampel terpilih ini mengandung 21,22% protein, 11,69% lemak, dan 64,59% karbohidrat, 1,58% serat kasar, air 2,46%, abu 1,55% dan aktivitas antioksidan pada 6.975,5 ppm.

Kata kunci :diversifikasi, *flakes five grains* organik, tepung kacang merah organik, telur ayam kampung organik.

ABSTRACT

This study head to identify the impact of red bean and egg percentage towards five grains flakes charachteristic which is made from sorghum, red bean, mung bean, red rice, and brown rice. This study used completely random design with two factors are percentage of red bean flour and chicken egg. The purpose of this study is to determine percentage of red bean and chicken egg hence the study conclude the best charachteristic of five grains flakes and it can fulfill breakfast standart nutrition needs for people as safe food which is free from residues of pesticides. The benefit of this research are developing diversification product from local crops and as a reference to make five grains flakes from optimal formulation.

The results of this research on proximate analysis are protein 19,85-31,69%, carbohydrate 54,10-74,69%, and fat from 7,42-12,54%. The preferred one sample from entire formulation is m2t1 (which is composed from 15% red bean organic flour, and 5% egg) based on Indonesia cereal standardization, this formulation contains 11,69% fat, 21,22% protein, 64,59% carbohydrates, 1,58% fiber, 2,46% water, 1,55% ash, and 6.975.5 ppm of IC₅₀ DPPH antioxidant activity.

Key words : five grains organic flakes, red bean flour, chichken organic egg,