

**Saiful Islam** NPM. 17.03.3.1.1.00070. (Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Natrium Bikarbonat ( $\text{NaHCO}_3$ ) Terhadap Karakteristik Flakes Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*). Dibawah bimbingan **Cahyo Indarto, S.TP., M.P., Ph.D.** dan **Ir. Muhammad Fakhry, M.P.**

---

### **ABSTRAK**

*Indonesia merupakan negara yang memiliki banyak jenis tanaman umbi-umbian salah satunya adalah tanaman porang, porang sendiri bisa di olah dalam menjadi makanan salah satunya produk flakes. Flakes sendiri adalah produk pangan kering dengan menggunakan bahan baku tepung dengan rekayasa menurut jenis bentuknya. Porang merupakan tanaman yang memiliki manfaat yang sangat banyak. Tanaman ini Memiliki kandungan karbohidrat atau pati yang dapat digunakan untuk bahan baku makanan. Porang juga memiliki manfaat lainya seperti kandungan serat yang tinggi sekitar 64% dari berat kering tanaman porang dimana dalam pembuatan produk flakes menggunakan beberapa formulasi dengan penambahan tepung ubi jalar kuning dengan kandungan indeks glikemik sebesar 54 dan penambahan natrium bikarbonat dengan tujuan meningkatkan tingkat kerenyahan produk flakes. Pembuatan flakes sendiri memerlukan tekstur yang renyah. Penelitian ini menggunakan RAL dengan dua faktor. Faktor pertama dengan penambahan formulasi tepung dan yang ke dua penambahan Natrium bikarbonat. Dimana di ketahui Kadar serat tertinggi terdapat pada formulasi A2B1 yaitu sebesar 1,906% sedangkan kadar serat terendah terdapat pada formulasi A3B3 yaitu sebesar 1,405%. Sedangkan Kadar Protein kadar nilai tertinggi terdapat pada formulasi A2B3 yaitu sebesar 4,395% dan terendah pada formulasi A1B1 yaitu sebesar 4,100%.*

**Kata Kunci:** Ubi porang, Flakes, Protein, Serat, dan Ubi jalar kuning.

**Saiful Islam NPM. 17.03.3.1.1.00070.** (The Effect of Addition of Yellow Sweet Potato (*Ipomoea Batatas L.*) and Sodium Bicarbonate ( $\text{NaHCO}_3$ ) to the Characteristics of Porang Flakes (*Amorphophallus Muelleri Blume*). Under the guidance of **Cahyo Indarto, S.T.P., M.P., Ph.D.** and **Ir. Muhammad Fakhry, M.P.**

---

## **ABSTRACT**

*Indonesia is a country that has many types of root crops, one of which is the porang plant. Porang itself can be processed into food, one of which is flakes. Flakes themselves are dry food products using flour as raw material with engineering according to the type of shape. Porang is a plant that has many benefits. This plant contains carbohydrates or starch that can be used as food raw materials. Porang also has other benefits such as a high fiber content of about 64% of the dry weight of the porang plant where in the manufacture of flakes products use several formulations with the addition of yellow sweet potato flour with a glycemic index content of 54 and the addition of sodium bicarbonate with the aim of increasing the level of crispness of the flakes product. Making flakes itself requires a crunchy texture. This study uses RAL with two factors. The first factor is the addition of flour formulation and the second is the addition of sodium bicarbonate. Where it is known that the highest fiber content is found in the A2B1 formulation which is 1.906% while the lowest fiber content is found in the A3B3 formulation which is 1.405%. Meanwhile, the highest protein content was found in the A2B3 formulation, which was 4.395% and the lowest was in the A1B1 formulation, which was 4.100%.*

**Kata Kunci:** *Porang sweet potato, flakes, protein, fiber, and yellow sweet potato*