

ABSTRAK

KAJIAN FORMULASI ONGGOK TERFERMENTASI DAN KETAN HITAM TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN FUNGSIONAL BERAS ANALOG

Oleh

Redy Destian Revialdy

Upaya mengganti beras dengan produk lain dapat dilakukan, dengan memanfaatkan onggok untuk diolah menjadi beras analog yang diformulasikan dengan ketan hitam untuk meningkatkan kandungan fungsionalnya. Onggok jika diolah menjadi makanan memiliki tekstur yang kurang baik, Fermentasi secara spontan adalah salah satu cara untuk memperbaiki teksturnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan formulasi onggok-ketan hitam sehingga dihasilkan beras analog yang memiliki sifat organoleptik terbaik dan mengandung komponen fungsional yang baik. Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) faktor tunggal dan 4 ulangan.

Hasil uji organoleptik beras analog dengan formulasi onggok terfermentasi dan tepung ketan hitam 100:0 (F0), 90:10 (F1), 80:20 (F2), 70:30 (F3), 60:40 (F4), 50:50 (F5) diperoleh beras analog formulasi F3 sebagai perlakuan terbaik, dengan karakteristik organoleptik pada sampel mentah berwarna ungu, agak beraroma ketan hitam, penerimaan keseluruhan netral, sedangkan pada sampel kukus

berwarna ungu kehitaman, agak beraroma ketan hitam, tekstur agak pulen, rasa agak ketan hitam, dan penerimaan keseluruhan netral. Berdasarkan analisis proksimat pada perlakuan terbaik (F3) mengandung kadar air 3,0%, kadar abu, 0,9%, kadar lemak 1,4%, kadar protein 6,2%, dan karbohidrat 86,3%. Lebih lanjut perlakuan terbaik mengandung tingkat konversi beras menjadi glukosa menggunakan enzim α -amilase sebesar 12,4% dan total fenol sebesar 14,5 mg/g.

Kata kunci : beras analog, organoleptik, fungsional, fenol, onggok, ketan hitam

ABSTRACT

THE STUDY OF FERMENTED ONGGOK AND BLACK WAXY RICE FORMULATIONS TO ORGANOLEPTIC PROPERTIES AND FUNCTIONAL OF ANALOG RICE

By

Redy Destian Revidy

One Effort for substituting rice with other product could be done by processing onggok formulated with black waxy rice into analog rice. Onggok has poor texture, so spontaneous fermentation can be used to improve. The objective of this research was to find out the best formulation of onggok and black waxy rice to produce analog rice with best organoleptic properties and has functional properties. This research was arranged within a complete randomized group design with single factor and four replications.

The results of analog rice organoleptic test with the formulations of fermented onggok and black waxy rice powder 100:0 (F0), 90:10 (F1), 80:20 (F2), 70:30 (F3), 60:40 (F4), 50:50 (F5) derived analog rice formulation F3 as the best treatment. The organoleptic test value resulted in characteristics of black purplish color, light black waxy rice aroma, neutral acceptance in crude sample. The characteristics of cooked sample were violet and blackish color, slightly black waxy rice aroma, slightly bit chewy texture, light black waxy rice taste, and

neutral acceptance. The proximate compositions of F3 were 3.0% water content, 0.9% ash content, 1.4% fat content, 6.2% protein content, and 86.3% carbohydrate. The conversion level of rice to glucose F3 was 12.4% and total phenolic was 14,5 mg/g rice sample.

Keywords : analog rice, organoleptic, functional, phenol, onggok, black waxy rice.