

ABSTRAK

PENGARUH WAKTU DAN KONSENTRASI PENAMBAHAN ZAT ADITIF MENGGUNAKAN DAUN SUJI (*Pleomele Angustifolia*) TERHADAP KARAKTERISTIK BERAS ANALOG YANG DIPERKAYA DENGAN PROTEIN IKAN TUNA

Oleh

NURLINA

Makanan yang memiliki aroma yang khas lebih disukai oleh konsumen. Beras analog yang ditambahkan dengan tepung ikan tuna memiliki aroma yang amis. Salah satu metode untuk menghilangkan aroma amis yaitu melakukan perendaman dengan daun suji. Tujuan penelitian ini adalah menguji karakteristik beras analog berbahan dasar tepung kasava yang diperkaya protein ikan tuna dan mengetahui pengaruh waktu dan konsentrasi zat aditif (daun suji) terhadap sifat fisik dan kimia beras analog. Parameter pengamatan berupa kandungan protein, kadar air, warna, kerapatan curah, keseragaman butiran, dan uji organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial. Faktor pertama yaitu waktu perendaman (5, 10 dan 15 menit) dan faktor kedua yaitu konsentrasi (20, 40, 60 dan 80%). Perbandingan tepung singkong dan tepung ikan tuna yang digunakan sebesar 92,5% : 7,5%. Berdasarkan hasil penelitian kandungan protein beras analog sebesar 4,4687%. Kadar air akhir beras analog berkisar 10,48 – 12,61%. Semakin lama waktu perendaman dan tingginya konsentrasi maka semakin tinggi pula kadar air beras analog. Warna dominan beras analog adalah warna gelap (coklat). Keseragaman butiran terbanyak dihasilkan pada ukuran 1,7 – 3,33 mesh. Perlakuan yang diterima oleh panelis berdasarkan uji organoleptik berbasis aroma adalah perlakuan beras analog yang direndam dengan waktu 15 menit dan perbandingan daun suji 400 : 1000 g/ml.

Kata Kunci : Daun suji, Aroma, Beras analog, Protein