

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN AROMA VANILI TERHADAP KARAKTERISTIK BERAS ANALOG BERBAHAN BAKU TEPUNG UBI KAYU YANG DIPERKAYA DENGAN PROTEIN IKAN LELE

Oleh

JUNARLI

Konsumsi beras di Indonesia sangat tinggi karena beras merupakan sumber karbohidrat utama dalam pola makan sebagian besar masyarakat Indonesia. Akibatnya ketergantungan terhadap produksi beras sangat tinggi. Tingkat ketergantungan masyarakat terhadap satu sumber karbohidrat saja perlu dikurangi karena akan berdampak terhadap ketahanan pangan.

Salah satu pendekatan untuk mengurangi tingkat ketergantungan terhadap beras adalah melalui diversifikasi pangan, yaitu dengan pembuatan beras analog. Penelitian ini bertujuan mempelajari pengaruh penambahan vanili pada beras analog berbahan baku tepung ubi kayu yang diperkaya dengan protein ikan lele terhadap aroma yang dihasilkan. Bahan dan alat utama yang digunakan adalah tepung ubi kayu, ikan lele dan vanili bubuk.

Penelitian ini menggunakan rancangan Faktorial. Faktor pertama adalah penambahan tepung ikan lele (5%, 7,5%, dan 10%) dan faktor kedua penambahan konsentrasi aroma vanili (5 g, 7 g dan 10 g) dengan 2 kali ulangan. Parameter yang diukur : densitas, daya serap, kekerasan, kadar air, warna, dan uji sensorik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa beras analog yang dihasilkan memiliki karakteristik densitas berkisar $0,63 \text{ g/cm}^3$ - $0,71 \text{ g/cm}^3$, daya serap 85,2 % - 107,4 %, kekerasan 7,01 N – 9,19 N, dan kadar air 7,10 % - 11,52 %. Penambahan aroma vanili tidak berpengaruh terhadap karakteristik beras analog. Beras analog yang paling disukai panelis adalah beras dengan penambahan tepung ikan lele 5% dan vanili 10 gr/kg.

Kata Kunci : Tepung ubi kayu, tepung ikan lele, dan aroma vanili.

ABSTRACT

THE EFFECT OF VANILLA ADDITION ON CHARACTERISTIC OF ANALOG RICE MADE FROM RAW CASSAVA FLOUR ENRICHED WITH CATFISH PROTEIN

By

JUNARLI

Rice consumption in Indonesia is very high because rice is the main source of carbohydrates in the diet of most Indonesians. As a result dependence on rice production is very high. The level of community dependence on a single source of carbohydrates alone needs to be reduced because it will have an impact on food security.

One approach to reducing the level of dependence on rice is through food diversification, ie by making analog rice. This study aims to study the effect of vanilla addition on analog rice made from cassava starch flour enriched with catfish protein to aroma. The main materials and tools used are cassava flour, catfish and vanilla powder.

This research uses Factorial design. The first factor was the addition of catfish flour (5%, 7,5%, and 10%) and second factor of vanilla aroma concentration (5 g, 7 g and 10 g) with 2 replications. Parameters measured: density, absorption, hardness, moisture content, color, and sensory test.

The results showed that the resulting analog rice had density characteristics ranging from 0.63 g/cm^3 - 0.71 g/cm^3 , absorption 85.2% - 107.4%, hardness 7.01 N- 9.19 N, and water content 7.10% - 11.52%. The addition of vanilla scent has no effect on the characteristics of analog rice. The most preferred analog rice panel is rice with the addition of 5% catfish flour and vanilla 10 gr / kg.

Keywords: cassava flour, catfish protein, and vanilli flavour.