

## **ABSTRAK**

### **UJI KARAKTERISTIK FISIK BERAS ANALOG BERBAHAN DASAR TEPUNG TALAS**

**Oleh**

**Anis Dinarki**

Beras analog merupakan beras tiruan yang terbuat dari tepung selain padi. Penggunaan tepung talas sebagai bahan pembuatan beras analog perlu dikembangkan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengukur karakteristik beras analog berbahan baku tepung talas meliputi keseragaman butiran, kerapatan curah, kadar air, daya serap air, dan daya pengembangan. Granulasi beras analog dibuat menggunakan granulator dengan variasi campuran bahan sebanyak 6 jenis yaitu komposisi campuran tepung talas dan tepung onggok kasar dan campuran tepung talas dan tepung onggok halus dengan masing – masing perbandingan 75:25, 85:15, dan 95:5. Hasil penelitian menunjukkan diameter butiran beras analog dapat mempengaruhi keseragaman butiran, kadar air, daya serap air, dan daya pengembangan. Pada campuran tepung talas dan tepung onggok kasar menghasilkan diameter butiran berkisar 2-4.70 mm, kerapatan curah 0.77-0.84 g/cm<sup>3</sup>, kadar air 11.84-12.85 %, daya serap air 62.15-94.25 %, daya pengembangan 9.30-13.46 %, sedangkan pada campuran tepung talas dan tepung onggok halus diameter > 4.70 lebih banyak dihasilkan, kerapatan curah 0.74-0.83 g/cm<sup>3</sup>, kadar air 10.76-13.31 %, daya serap air 57.03-76.94 %, daya pengembangan 11.33-12.53 %. Kadar pati pada komposisi bahan mempengaruhi daya serap air dan daya pengembangan pada beras analog.

Kata kunci : Talas, tepung talas, beras analog.