

ABSTRAK
**PEMBUATAN BERAS ANALOG BERBAHAN TEPUNG
SUKUN**

Oleh

Heri Pirnando

Beras analog dapat digunakan sebagai diversifikasi dan substitusi beras, dalam rangka mengatasi kekurangan produksi beras, buah sukun menjadi pilihan dalam pembuatan beras analog karena pertumbuhannya di Indonesia sangat banyak . Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung tapioka dalam pembuatan beras analog yang bahan baku utama tepung sukun. Proses pembuatan beras analog meliputi penimbangan bahan, pengadukan bahan, pembutiran bahan, dan pemberian air. Metode penelitian ini adalah mencampur tepung sukun dengan tepung tapioka dengan lima level yaitu 0 %, 5 %, 10 %, 15%, dan 20 % tepung tapioka dengan tahap pengujian adalah pengukusan beras analog, penjemuran beras, pengukuran parameter uji, data dan hasil uji parameter, kemudian parameter yang diamati adalah (daya serap air, diameter butiran beras, daya serap air, kerapatan curah dan proksimat). Semakin banyak penambahan tepung tapioka, maka kadar air beras analog meningkat yakni perlakuan pertama

7.11 % sedangkan perlakuan kelima 7.91 %. Semakin banyak penambahan tepung tapioka, maka persentase bobot dengan ukuran diameter butir < 2 mm semakin sedikit sedangkan persentase bobot dengan ukuran butir 4.7 mm semakin banyak. Kemudian penambahan tepung tapioka terhadap daya serap air menurun yaitu perlakuan pertama sebesar 102.69 % dan perlakuan kelima 88.01 %.

Kata kunci : beras analog, beras, diversifikasi pangan, sukun, tapioka.

ABSTRACT
MAKE ANALOG RICE FROM BREADFRUIT FLOUR

By
Heri Pirnando

Analog rice can be used as a diversification and substitution of rice, in order to overcome the shortage of rice production, breadfruit become the choice in making analog rice because of its very much growth in Indonesia. The purpose of this study was to determine the effect of tapioca flour concentration in making analog rice which is the main raw material for breadfruit flour. The process of making analog rice includes weighing the ingredients, mixing the ingredients, granulating the ingredients, and giving water. This research method is mixing breadfruit flour with tapioca flour with five levels, namely 0%, 5%, 10%, 15%, and 20% tapioca flour with the testing stage is analog rice steaming, rice drying, measurement of test parameters, data and test results parameters, then the parameters observed were (water absorption, grain diameter, water absorption, bulk density and proximate). The more tapioca flour additions, the analog rice water content increased ie the first treatment was 7.11% while the fifth treatment was 7.91%.

The more tapioca flour is added, the less weight percentage with grain size <2 mm while the percentage weight with 4.7 mm grain size is getting higher. Then the addition of tapioca flour to water absorption decreased the first treatment by 102.69% and the fifth treatment was 88.01%.

Keywords: analog rice, breadfruit, food diversification, rice, tapioca