

ABSTRAK

PEMBUATAN DAN UJI KARAKTERISTIK BERAS ANALOG BERBAHAN BAKU TEPUNG SINGKONG YANG DIPERKAYA DENGAN PROTEIN UDANG

Oleh

MIFTAHUL JANNAH

Beras analog merupakan salah satu diversifikasi pangan yang terbuat dari berbagai macam tepung yang dapat menjadi bahan pangan alternatif pengganti beras. Tujuan penelitian ini adalah membuat dan menguji karakteristik beras analog berbahan baku tepung singkong yang diperkaya dengan protein udang. Parameter pengamatan pada penelitian ini adalah kadar air, keseragaman butiran, kerapatan curah, daya serap air dan uji warna. Rancangan penelitian ini menggunakan tepung singkong dan tepung udang dengan masing-masing perlakuan A (100 : 0), B (95 : 5), C (92,5 : 7,5), D (90 : 10), E (85 : 15). Penelitian ini menghasilkan beras analog dengan kadar air sebesar 12,53%-14,01%, diameter butiran kasar 0,95%-6,64%, sedang 21,02%-37,78% dan halus 55,58%-78,03%, kerapatan curah 0,57–0,73 g/cm³ serta daya serap air 71,33%-118,67%. Berdasarkan analisis sidik ragam perlakuan beras analog berpengaruh terhadap sifat beras analog yaitu keseragaman butiran kasar dan sedang serta berpengaruh terhadap kerapatan curah yang dihasilkan. Warna dominan beras analog yang dihasilkan adalah berwarna coklat.

Kata kunci: Beras analog, tepung singkong, protein tepung udang