

ABSTRAK

PEMBUATAN BERAS ANALOG BERBAHAN DASAR TEPUNG PISANG (*Musa paradisiaca*)

Oleh

Yolanda Risma Yudanti

Beras analog merupakan salah satu bentuk solusi yang dapat dikembangkan dalam mengatasi permasalahan ketahanan pangan baik dalam hal penggunaan sumber pangan baru ataupun untuk penganekaragaman pangan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung tapioka sebagai bahan pengikat dalam pembuatan beras analog berbahan baku tepung pisang, serta menguji karakteristik beras analog yang meliputi: kadar air, diameter butiran, daya serap air, kerapatan curah, serta daya pengembangan. Pembuatan beras analog dilakukan dengan menggunakan seperangkat mesin pembuat butiran beras analog (granulator). Beras analog dibuat sebanyak 5 variasi komposisi bahan penyusun yaitu 100 % dari tepung pisang dan komposisi campuran tepung pisang dan tepung tapioka dengan perbandingan 95 : 5, 90 : 10, 85 : 15 dan 80 : 20. Beras analog yang dihasilkan memiliki kadar air berkisar antara 10,41% sampai 13,08 %, daya serap air butiran beras analog berkisar antara 36,98 % sampai 64,32 %, kerapatan curah 0,766 gram/cm³ sampai 0,794 gram/cm³, dan daya pengembangan butiran beras analog berkisar antara 5,4 % sampai 14,4 %. Penambahan jumlah tepung campuran menyebabkan pembesaran diameter butiran beras analog.

Kata kunci: beras analog, diversifikasi, granulator, tepung pisang, tepung tapioka