## ABSTRAK

# PEMBUATAN DAN UJI KARAKTERISTIK FISIK BERAS ANALOG DENGAN BAHAN BAKU TEPUNG CASSAVA YANG DIPERKAYA DENGAN PROTEIN IKAN TUNA

**Oleh**

**CYNTHIA YOLA FRANCISKA**

Permintaan beras meningkat, tetapi produksinya relatif tetap. Beras analog sebagai pangan alternatif yang terbuat dari tepung *cassava* dan diperkaya dengan protein ikan tuna diperlukan oleh masyarakat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membuat dan menguji karakteristik fisik beras analog yang meliputi kadar air, daya serap air, kerapatan curah, warna dan keseragaman butiran beras analog. Penelitian ini dilakukan dengan 5 perlakuan dengan perbandingan berdasarkan massa tepung *cassava* dan tepung ikan tuna sebagai berikut 95:5, 92,5:7,5, 90:10, 87,5:12,5, dan 85:15. Hasil penelitian menunjukkan kadar air beras analog berkisar antara 11,87 hingga 13,19%. Daya serap air beras analog berkisar antara 206,6 – 267,9 %. Nilai kerapan curah berkisar antara 0,6 – 0,64 g/cm$^3$. Warna pada perlakuan campuran 95% tepung *cassava* dan 5% tepung ikan tuna cenderung lebih cerah dikarenakan konsentrasi tepung ikan tuna yang lebih sedikit. Dalam pembuatan beras analog, perlakuan campuran 92,5% tepung *cassava* dan 7,5% tepung ikan tuna menghasilkan butiran beras analog yang diharapkan (1,7 – 4,7 mm) lebih banyak.



**Kata Kunci:** Beras analog, granulator, tepung *cassava*