

# PENGARUH RASIO PENAMBAHAN TEPUNG BERAS (*Oryza sativa* L.) TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK KECIPUT

[The Effect of Rice Flour (*Oryza sativa* L.) Addition on The Physical and Organoleptic Properties of Kecipun]

**Dhinalia Bhita Pratama<sup>1)\*</sup> Abbas Zaini<sup>2)</sup> dan Rini Nofrida<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup>Mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA, UNRAM

<sup>2)</sup>Staf Pengajar Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA, UNRAM

\*email: [dhinaliabhita@gmail.com](mailto:dhinaliabhita@gmail.com)

## ABSTRACT

*Keciput cake is a typical Lombok snack made from a dough of glutinous rice flour and eggs sprinkled with sesame and fried. This study aims to determine the ratio of the addition of rice flour (*Oryza sativa*, L) to the physical and organoleptic properties of keciput. The method used was an experimental method with a single factor completely randomized design (CRD), namely the ratio between glutinous rice flour and rice flour (50%: 0%), (47%: 3%), (46%: 6%), (41%: 9%), (38%: 12%) and (35%: 15)). The parameters observed included chemical parameters, namely moisture content, ash content, water activity ( $A_w$ ) and amylose content, physical (color and texture) and sensory (color, taste, aroma and texture). The observed data were analyzed for variability with a 5% real system using Co-Stat and real visits, then further tested using the Orthogonal Polynomial test (chemical and physical parameters) and the Honest Real Difference test (sensory parameters). The results showed that the addition of rice flour to keciput had a significantly different effect on all chemical, physical ( $oHue$ ) and sensory (color, taste and texture) and sensory parameters (hedonic and scoring) but not significantly different on physical (L) and sensory (aroma hedonic). The treatment with a ratio of 41% and 9% was the best treatment with a moisture content of 8.4354%; ash content 1.0587%; water activity value ( $A_w$ ) 0.55%; amylose content 22.319%; Physical properties, as well as organoleptic quality (color, taste and aroma) acceptable to the panelists.*

**Keywords:** *Keciput, Rice Flour, Sticky Rice Flour.*

## ABSTRAK

Kue keciput merupakan camilan khas Lombok yang terbuat dari adonan tepung ketan dan telur ditabur wijen dan digoreng. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rasio penambahan tepung beras (*Oryza sativa*, L) terhadap sifat fisik dan organoleptik keciput. Metode yang digunakan adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal yaitu rasio antara tepung ketan dan tepung beras ((50% : 0%), (47% : 3%), (46% : 6%), (41% : 9%), (38%: 12%) dan (35% : 15)). Parameter yang diamati meliputi parameter kimia yaitu kadar air, kadar abu, aktivitas air ( $A_w$ ) dan kadar amilosa, fisik (warna dan tekstur) dan sensoris (warna, rasa, aroma dan tekstur). Data hasil pengamatan dianalisis keragaman dengan taraf nyata 5% dengan menggunakan *Co-Stat* dan apabila terdapat beda nyata, maka diuji lanjut dengan menggunakan uji *Polynomial Orthogonal* (parameter kimia dan fisik) dan uji Beda Nyata Jujur (parameter sensoris). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung beras pada keciput memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap semua parameter kimia, sifat fisik ( $oHue$ ) dan sensoris (warna, rasa dan tekstur secara hedonik dan skoring) namun tidak berbeda nyata terhadap sifat fisik (L) dan sensoris (aroma secara hedonik). Perlakuan dengan rasio 41% dan 9% merupakan perlakuan terbaik dengan kadar air 8,4354%; kadar abu 1,0587%; nilai aktivitas air ( $A_w$ ) 0,55%; kadar amilosa 22,319%; sifat fisik, serta mutu organoleptik (warna, rasa dan aroma) yang dapat diterima panelis.

**Kata Kunci :** Keciput, Tepung Beras, Tepung Ketan.