

PENGARUH KONSENTRASI TEPUNG BERAS TERHADAP KADAR PATI DAN ORGANOLEPTIK BREM MINA SARUA

[Effect of Rice Flour Concentration on Carbohydrate Copound on Brem Mina Sarua]

Wahyudi Hidayat^{1)*}, Mohammad Abbas Zaini²⁾ dan Nazaruddin²⁾

¹⁾ Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

²⁾ Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

Jl. Majapahit no.58 Mataram

Email: wahyudi7hidayat@gmail.com

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of rice flour concentration on moisture content, starch content, total dissolved solid and organoleptic (aroma, texture, teste) of brem mina sarua. This study was designed using completely randomized design (CRD) for chemical and organoleptic parameter with 6 treatments and 3 replications. results were analyzed by analisis of variance (ANOVA) using Co-stat software and analyzed further by polynomial orthogonal and Duncan multiple range test (<0,05). treatment consisted of single factor: the concentration of rice flour 5%, 10%, 15%, 20%, 25% and 30%. Results showed that the concentration of rice flour in the production of brem mina sarua gave a significantly different effect on moisture content, starch content, total dissolved solids, organolptic taste and texture (hedonic), taste and texture (scoring), not significantly on aroma (hedonic) and aroma (scoring). The results of this study also showed that concentration of rice 10% produced brem mina sarua with the best chemical qualities (water conten 16,01%, starch 39,33%, total dissolved solids 2,10%, while best organoleptic qualities consentration of rice 10% produced with aroma (rather flavorful tape), texture (solid) and taste (rather sweet).

Keywords: brem, minasarua, rice flour

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung beras terhadap kadar air, kadar pati, total padatan terlarut dan organoleptik (aroma, rasa dan tekstur) brem mina sarua. Penelitian ini dirancang menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) untuk parameter kimia dan organoleptik dengan 6 perlakuan dan 3 ulangan. Hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis keragaman ANOVA (Analysis Of Variance) menggunakan software co-stat serta menggunakan uji lanjut polynomial orthogonal dan Duncan Multi Range Test ($p < 0,05$). Perlakuan terdiri dari satu factor, yaitu konsentrasi tepung beras 5%, 10%, 15%, 20%, 25% dan 30%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi tepung beras dalam pembuatan brem mina sarua memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar air, kadar pati, total padatan terlarut, parameter organoleptik rasa dan tekstur (hedonik), rasa dan tektur (scoring) dan memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata terhadap parameter organoleptik aroma (hedonik) dan aroma (scoring). Hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa konsentrasi tepung 10% menghasilkan brem mina sarua dengan mutu terbaik untuk kadar air 16,01%, kadar pati 39,33%, total padatan terlarut 2,10% sedangkan untuk parameter organoleptik pada konsentrasi 10% dengan aroma (agak beraroma tape), tekstur (padat) dan rasa (agak tidak manis).

Kata Kunci: brem, mina sarua, tepung beras