

PENGARUH RASIO TEPUNG BEKATUL DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BOLU KERING

[The Effect of Addition of Rice Bran Flour and Wheat Flour on Chemical Properties and Organoleptic Dry Bolu]

Maria Desideria Gloriani¹⁾* Agustono Prarudiyanto²⁾ Ahmad Alamsyah²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA UNRAM

²⁾Staf Pengajar Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA UNRAM

*Email: desigloriani94@gmail.com

ABSTRACT

Rice bran is a by-product of rice or grain milling process formed from the outer layer of broken rice in ignition to produce white rice or head rice. Bran includes part of the husk of rice which is separated during the second rounding. This study aims to determine the effect of the ratio of bran flour and wheat flour to the chemical and organoleptic properties of dried sponge cake. This study uses a completely randomized design (RAL) with a single factor experiment/trial, namely bran concentration (b) with six treatment units and 3 replications. Treatment ratio of bran flour and wheat flour be used was b₀ (100%), b₁ (90%: 10%), b₂ (80 %: 20%), b₃ (70%: 30%), b₄ (60%: 40%) and b₅ (50%: 50%). The parameters observed included chemical parameters (moisture content, ash content and protein content) and parameter organoleptic (color, flavour and taste). Data on the results of the study were analyzed using diversity analysis and if significantly different were further tested by orthogonal polynomial method (MOP) for chemical parameters and further honest real difference test (BNJ) for organoleptic parameters. The results showed that the treatment ratio rice bran flour and wheat flour have significantly different effects on water content, ash content and protein content and organoleptic color, flavour and taste. The best treatment is treatment b₅ (50%: 50%) gives the best results in terms of chemical parameters (moisture content 25.16%, ash content 2.45% and protein content 8.13%) for organoleptic parameters (color 2.8, flavour 2.95 and taste 3.1) with the level of preference of the panelist rather like.

Key words: *sponge cake, rice bran flour, wheat flour.*

ABSTRAK

Bekatul merupakan hasil samping proses penggilingan padi atau gabah yang terbentuk dari lapisan luar beras pecah kulit dalam penyosohan untuk menghasilkan beras putih atau beras kepala. Bekatul termasuk bagian kulit ari beras yang terpisah selama penyosohan kedua. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh rasio tepung bekatul dan tepung terigu terhadap sifat kimia dan organoleptik bolu kering. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan percobaan faktor tunggal yaitu konsentrasi bekatul (b) dengan 6 unit perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan rasio tepung bekatul dan tepung terigu yang digunakan yakni b₀ (100%), b₁ (90% : 10%), b₂ (80% : 20%), b₃ (70% : 30%), b₄ (60% : 40%) dan b₅ (50% : 50%). Parameter yang diamati meliputi parameter kimia (kadar air, kadar abu dan kadar protein) dan parameter organoleptik (warna, aroma dan rasa). Data hasil penelitian dianalisis menggunakan analisis keragaman dan jika berbeda nyata diuji lanjut dengan metode *orthogonal polinomial* (MOP) untuk parameter kimia dan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ) untuk parameter organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan rasio tepung bekatul dan tepung terigu memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu dan kadar protein serta organoleptik warna, aroma dan rasa. Perlakuan terbaik adalah perlakuan b₅ (50% : 50%) memberikan hasil terbaik dari segi parameter kimia yaitu (kadar air 25.16%, kadar abu 2.45% dan kadar protein 8.13%) untuk parameter organoleptik yaitu (warna 2.8, aroma 2.95 dan rasa 3.1) dengan tingkat kesukaan panelis agak suka.

Kata Kunci: bolu kering, tepung bekatul, tepung terigu