

PENGARUH PROPORSI TEPUNG BERAS MERAH DAN TEPUNG RUMPUT LAUT TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KUE IWEL TRADISIONAL KHAS LOMBOK

[The Effect of Proportion of Brown Rice Flour and Seaweed Flour on Antioxidant Activity of Iwel Cake Traditional Lombok]

Khairul Amri ¹⁾*, Nazaruddin ²⁾ dan Siska Cicilia²⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

²⁾Staff Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram Nusa Tenggara Barat

JL. Majapahit No. 58 Mataram

E-mail : kharulamri251097@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of the proportion of brown rice flour and seaweed flour on the antioxidant activity of traditional Lombok iwel cake. This study used a completely randomized design (CRD) with one factor, namely the proportion of brown rice flour and seaweed flour with 6 treatments, namely K0 (100%: 0%), K1 (90%: 10%), K2 (80%: 20) , K3 (70%: 30%), K4 (60%: 40%) and K5 (50%: 50%). Each treatment was repeated 3 times in order to obtain 18 experimental units. The chemical parameters observed included chemical parameters (antioxidant activity, moisture content, ash content), and organoleptic parameters (texture, color, taste and odor) by hedonic and scoring. Observation data were analyzed using Analysis of Variance at the 5% real level using Co-stat software. If there is a significant difference, a further test is carried out using Orthogonal Polynomials for chemical parameters and Honest Significant Difference (BNJ) at the 5% level for organoleptic parameters. The results showed that the proportion of brown rice flour and seaweed flour at K2 was the best treatment seen from the antioxidant activity of 58.80%; moisture content 17.13%; and the ash content of 3.94% and the panelists prefer a bit chewy texture, red color, taste of brown rice flour and had not smell of seaweed.

Keywords: *brown rice flour, Iwel, seaweed flour*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruhproporsi tepung beras merah dan tepung rumput laut terhadap aktivitas antioksidan kue iwel tradisional khas Lombok. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yakni proporsi tepung beras merah dan tepung rumput laut dengan 6 perlakuan yaitu K0 (100%:0%), K1 (90%:10%), K2 (80%:20), K3 (70%:30%), K4 (60%:40%) dan K5 (50%:50%). Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 18 unit percobaan. Parameter kimia yang diamati meliputi parameter kimia (aktivitas antioksidan, kadar air, kadar abu), dan parameter organoleptik (tekstur, warna, rasa dan aroma) secara hedonik dan skoring. Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis keragaman (*Analysis of Variance*) pada taraf nyata 5% menggunakan *software Co-stat*. Apabila terdapat beda nyata, dilakukan uji lanjut dengan menggunakan *Polynomial Orthogonal* untuk parameter kimiadan Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf 5% untuk parameter organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi tepung beras merah dan tepung rumput laut pada K2 merupakan perlakuan terbaik dilihat dari total aktivitas antioksidan 58,80%; kadar air 17,13%; dan kadar abu 3,94% serta agak disukai panelis dengan tekstur agak kenyal, berwarna merah, berasa tepung beras merah dan tidak beraroma rumput laut.

Kata Kunci: Iwel, tepung beras merah, tepung rumput laut