

KAJIAN PEMBUATAN KUE SEMPRONG TINGGI SERAT DARI TEPUNG BEKATUL (*Rice Bran*) DAN MOCAF

[*The Study of Making High Fiber Semprong Cakes From Rice Bran Flour and Rice Bran Flour*]

Nonik Salwinda¹⁾, Satrijo Saloko²⁾, dan Siska Cicilia³⁾

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: Noniksalwinda@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the nutritional properties of high-fiber semprong cake with basic ingredients of rice bran and mocaf. This study used an experimental method with a one-factor Completely Randomized Design (CRD) consisting of 6 levels of ratio of use of mocaf: bran flour, namely T0 = 100%: 0%, T1 = 80%: 20%, T2 = 60%: 40%, T3 = 40%: 60%, T4 = 20%: 80% and T5 = 0%: 100% with 3 repetitions. The parameters observed included chemical properties (protein content, fat content, food fiber, total phenol, and antioxidant activity), physical parameters (texture and color) and sensory organoleptic properties (taste, aroma, and crunchiness). The observed data were analyzed for variance (Analysis of Variance) with a real level of 5% and if there was significant difference, a 5% BNJ. The results showed that the effect of substitution of rice bran flour with mocaf with different concentrations had a significantly different effect on all chemical, physical (color) and organoleptic parameters, but did not significantly differ on physical parameters (texture). The higher the addition of bran flour causes an increase in all chemical parameters and physical parameters (texture) but causes a decrease in physical parameters (color), which is getting darker. Treatment T2 with (mocaf of 60%: 40% bran flour) was the best treatment with protein content of 6.88%, fat content of 15.05%, 11.34% of dietary fiber; total phenol 47.94%; and antioxidant activity of 74.39% and organoleptic quality that can be accepted by panelists.

Keywords: *high fiber, mocaf, rice bran flour, semprong cake.*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan gizi kue semprong tinggi serat dengan bahan tepung bekatul dan mocaf. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yang terdiri dari 6 taraf rasio penggunaan mocaf : tepung bekatul yaitu T0=100% : 0%, T1=80% : 20% , T2=60% : 40% , T3=40% : 60% , T4=20% : 80% dan T5=0% : 100% dengan 3 kali pengulangan. Parameter yang diamati meliputi parameter kimia (kadar protein, kadar lemak, serat pangan, total fenol dan aktivitas antioksidan), parameter fisik (tektur dan warna) dan uji sensoris (rasa, aroma, dan kerenyahan). Data hasil pengamatan dianalisis keragaman (*Analysis of Variance*) dengan taraf nyata 5% dan apabila terdapat perbedaan nyata dilakukan uji lanjut menggunakan BNJ 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh substitusi tepung bekatul dengan mocaf dengan konsentrasi yang berbeda memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap semua parameter kimia, fisik (warna) dan organoleptik, namun memberikan hasil yang tidak berbeda nyata pada parameter fisik (tekstur). Semakin tinggi penambahan tepung bekatul menyebabkan peningkatan pada semua parameter kimia dan parameter fisik (tekstur) namun menyebabkan penurunan pada parameter fisik (warna) yaitu semakin gelap. Perlakuan T2 (mocaf 60% : 40% tepung bekatul) merupakan perlakuan terbaik dengan kadar protein 6,88%, kadar lemak 15,05%, serat pangan 11,34%; total fenol 47,94%; dan aktivitas antioksidan 74,39% serta mutu organoleptik yang dapat diterima panelis.

Kata kunci : kandungan gizi, kue semprong, mocaf, tepung bekatul.