

# **PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BERAS MERAH (*Oryza nivara*) TERHADAP KUALITAS SERABI KHAS LOMBOK**

*[The Effect of Substitution of Red Rice Flour (*Oryza nivara*) On the Quality of Traditional Lombok's Pancake*

**Ni Ketut Lestari<sup>1)\*</sup>, I Wayan Sweca Yasa<sup>2)</sup> dan Yeni Sulastri<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: niketutlestari116@gmail.com

## **ABSTRACT**

*The purpose of this research was to determine the appropriate substitution of red rice flour on the quality of traditional Lombok's pancake. The experiment was conducted in laboratory and arranged with a completely randomized design (CRD) of single factors of red rice flour substitution. The treatments were the rice flour substitution of 8%, 16%, 24%, 32%, and 40%. Each treatment has three replications. Data was analyzed with analyses of variance and post hoc test with honestly significant difference at the same level of significance of 5%. The result showed that the substitution of red rice flour did not effect on the moisture content and the taste of the pancake, but it effected on the crude fiber, ash, lightness (L), Hue, colour and texture of the pancake. The substitution of 24% red rice flour in formulation produced the best quality of the pancake. The pancake with 24% red rice flour had moisture content of 3.08%, crude fiber 15.70%, ash 0.8%, lightness (L) 38.72, and 41.86 °Hue and the score of taste 2.7 (rather like), texture 2.85 (light soggy) and the colour score of 2.95 (pinkish)*

**Keywords:** *pancake, red rice, white rice flour*

## **ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji pengaruh substitusi tepung beras merah (*Oryza nivara*) pada formulasi pembuatan serabi khas Lombok terhadap kualitas serabi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan enam perlakuan substitusi tepung beras merah, yaitu substitusi tepung beras merah 8, 16, 24, 32 dan 40% dari total tepung yang digunakan dalam formulasi pada pembuatan serabi khas Lombok. Perlakuan dibuat dengan tiga kali ulangan. Data hasil penelitian dianalisis menggunakan analisis keragaman ANOVA (*Analysis of Variance*) pada taraf 5% dan uji lanjut menggunakan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf nyata yang sama. Parameter yang diamati meliputi parameter kimia, yaitu kadar air, kadar abu, dan kadar serat kasar; parameter fisik berupa warna serabi berupa kecerahan (L) dan °Hue; parameter organoleptik mencakup rasa, tekstur dan skor warna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung beras merah berpengaruh terhadap kadar abu, kadar serat kasar, skor tekstur dan warna serabi, namun tidak memberikan pengaruh terhadap parameter kadar air dan warna dan kesukaan akan rasa serabi. Substitusi tepung beras merah 24% menunjukkan substitusi yang terbaik terhadap kualitas serabi khas Lombok. Serabi khas Lombok yang dihasilkan mengandung air sebanyak 38,08%, serat kasar 15,70% dan abu 0,8% dengan kecerahan warna (L) 38,72 dan 41,86 °Hue, skor kesukaan akan rasa sebesar 2,7 (agak suka), tekstur dengan skor 2,85 (agak renyah dan skor warna 2,95 (merah muda)

**Kata kunci :** Beras merah, Serabi, tepung beras putih