

Analisis Kadar Serat Dan Fisikokimia Beras Analog Berbasis Pati Ganyong Dan Pati Biji Kluwih Dengan Penambahan Bubuk Nori.

Diana Ratnasari¹, Fitriyono Ayustaningwarno¹, Muti'ah Mustaqimatusy Syahadah¹, Angga Rizqiawan¹

ABSTRAK

Latar Belakang: Konsumsi serat masyarakat Indonesia masih rendah, diperlukan alternatif pangan tinggi serat. Beras merupakan makanan pokok masyarakat Indonesia mendorong pengembangan beras analog berbahan dasar pati ganyong, pati biji kluwih, dan penambahan bubuk nori sebagai upaya pemenuhan asupan serat dan diversifikasi pangan lokal.

Tujuan: Menganalisis kandungan serat pangan dan fisikokimia beras analog penelitian ini.

Metode: Eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor pada enam formula. Persentase pati ganyong:pati biji kluwih yaitu F0 (80%:15%), F1 (75%:20%), F2 (65%:30%), F3 (55%:40%), F4 (45%:50%), dan F5 (35%:60%). Analisis serat pangan (enzimatis-gravimetri), amilosa (spektrofotometri), dan amilopektin (*by different*) pada F0-F3. Analisis densitas kamba (gravimetri), waktu masak (pemasakan langsung), dan daya serap air (AACC 66-50.01) pada F0-F5.

Hasil: Hasil F0-F3 berupa serat pangan dan amilopektin tertinggi yaitu 8,79% dan 37,36% (F2), serta amilosa tertinggi 27,61% (F0). Hasil F0-F5 berupa densitas kamba tertinggi 2,90 g/ml (F3), waktu masak tertinggi 9,21 menit (F4), dan daya serap air tertinggi 62,62% (F0). Berkurangnya pati ganyong dan bertambahnya pati biji kluwih meningkatkan serat pangan, densitas kamba, dan waktu masak, tetapi menurunkan kadar amilosa dan daya serap air.

Simpulan: Terdapat perbedaan signifikan kadar serat pangan, amilosa, dan sifat fisik, tetapi tidak terdapat perbedaan signifikan kadar amilopektin beras analog penelitian ini.

Kata Kunci: amilosa, amilopektin, beras analog, nori, serat pangan

¹Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Indonesia

Alamat email: ayustaningwarno@live.undip.ac.id