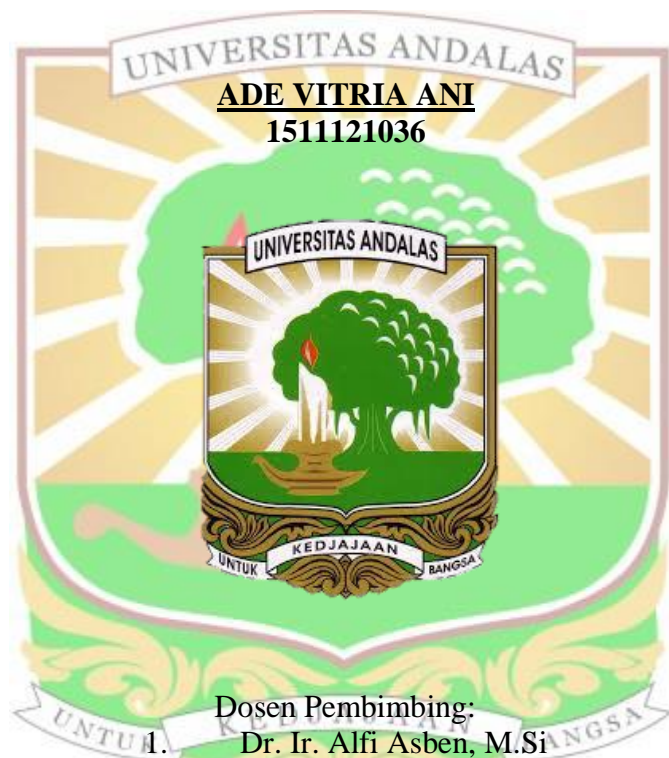


**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK ANGKAK TERHADAP  
KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK, DAN ORGANOLEPTIK  
PADA PEMBUATAN BIHUN**

**Oleh:**



Dosen Pembimbing:  
1. Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si  
2. Risa Meutia Fiana, S.TP, M.P

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK ANGKAK TERHADAP  
KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK, DAN ORGANOLEPTIK  
PADA PEMBUATAN BIHUN**

**Oleh:**

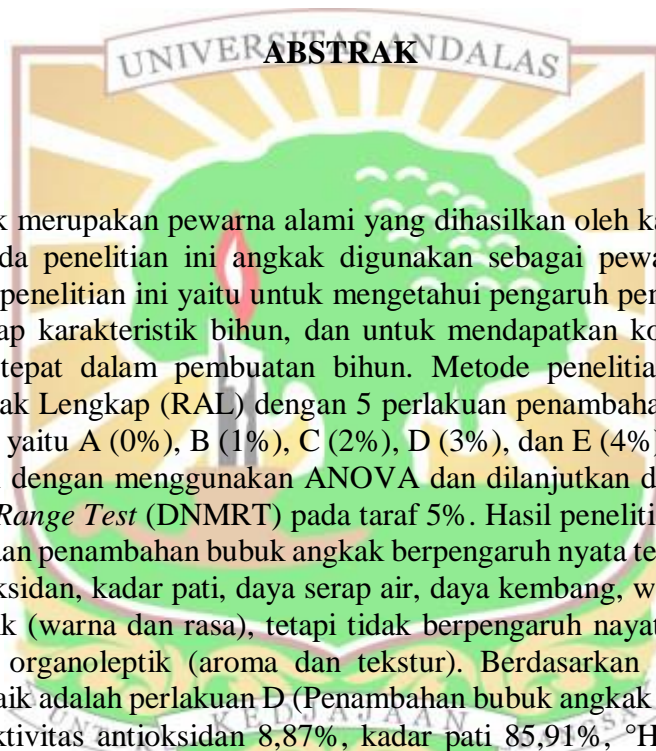


*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

# PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK ANGKAK TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK, DAN ORGANOLEPTIK PADA PEMBUATAN BIHUN

Ade Vitria Ani, Alfi Asben, Risa Meutia Fiana



Angkak merupakan pewarna alami yang dihasilkan oleh kapang *Monascus purpureus*. Pada penelitian ini angkak digunakan sebagai pewarna alami pada bihun. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk angkak terhadap karakteristik bihun, dan untuk mendapatkan konsentrasi bubuk angkak yang tepat dalam pembuatan bihun. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan penambahan bubuk angkak dan 3 ulangan, yaitu A (0%), B (1%), C (2%), D (3%), dan E (4%). Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan perbedaan penambahan bubuk angkak berpengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, kadar pati, daya serap air, daya kembang, warna ( $^{\circ}$ Hue), dan uji organoleptik (warna dan rasa), tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap daya putus dan uji organoleptik (aroma dan tekstur). Berdasarkan uji organoleptik perlakuan terbaik adalah perlakuan D (Penambahan bubuk angkak 3%), yaitu kadar air 11,06%, aktivitas antioksidan 8,87%, kadar pati 85,91%,  $^{\circ}$ Hue bihun kering 27,71 (red),  $^{\circ}$ Hue bihun siap konsumsi 29,20 (red), daya serap air 53,07%, daya putus 8,67%, daya kembang 71,43%, uji organoleptik bihun kering, yaitu warna 4,40 (suka), aroma 3,27 (biasa), tekstur 3,63 (suka), dan uji organoleptik bihun siap konsumsi, yaitu warna 4,60 (sangat suka), rasa 3,63 (suka), aroma 3,77 (suka), dan tekstur 3,67 (suka).

Kata kunci – bubuk angkak, bihun, antioksidan, lovastatin