

**Kajian Pembuatan Bubur Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*)  
Instan**

**SKRIPSI**



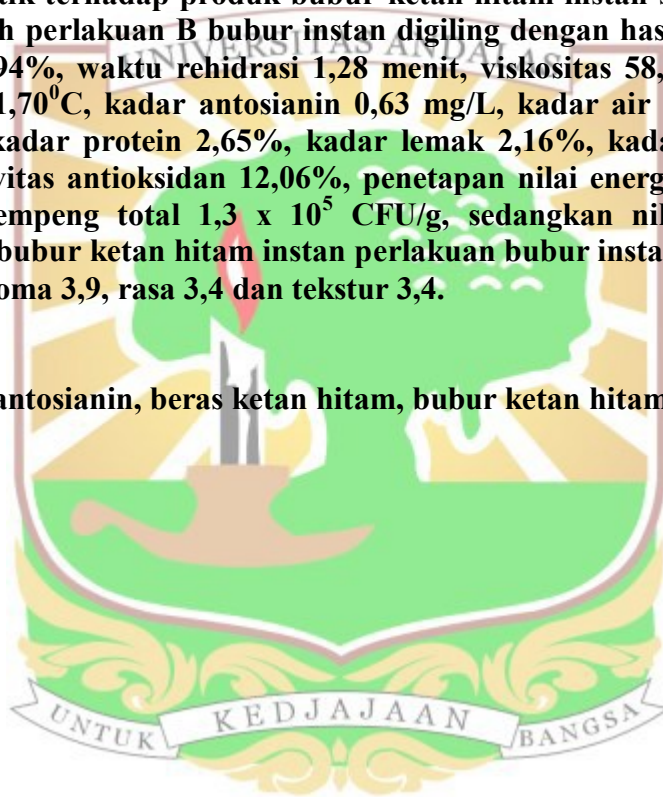
- 1. Neswati, S.TP, M.Si**
- 2. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2016**

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui metode pembuatan bubur ketan hitam instan terbaik berdasarkan sifat fisikokimia, sehingga menghasilkan bubur ketan hitam instan yang disukai panelis. Penelitian ini menggunakan metode *eksploratif* dengan tiga kali ulangan. Data yang diperoleh dianalisis dengan cara dirata - ratakan. Perlakuan pada penelitian ini adalah beras ketan hitam setelah perendaman dijadikan tepung, bubur instan digiling dan bubur instan tidak digiling. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan bubur ketan hitam instan terbaik adalah metode pembuatan dengan cara bubur instan digiling, dimana nilai analisis fisik, kimia dan organoleptiknya lebih baik dibandingkan dengan dua metode pembuatan bubur ketan hitam instan lainnya. Berdasarkan hasil analisis fisik, kimia dan uji organoleptik terhadap produk bubur ketan hitam instan sebagai produk terbaik adalah perlakuan B bubur instan digiling dengan hasil analisis daya serap air 82,94%, waktu rehidrasi 1,28 menit, viskositas 58,50 dPa.s, suhu gelatinisasi 31,70<sup>0</sup>C, kadar antosianin 0,63 mg/L, kadar air 11,90%, kadar abu 1,58%, kadar protein 2,65%, kadar lemak 2,16%, kadar karbohidrat 81,96%, aktivitas antioksidan 12,06%, penetapan nilai energi 3742,22 kal/g dan angka lempeng total 1,3 x 10<sup>5</sup> CFU/g, sedangkan nilai rata - rata organoleptik bubur ketan hitam instan perlakuan bubur instan digiling yaitu warna 3,8, aroma 3,9, rasa 3,4 dan tekstur 3,4.

**Kata Kunci:** antosianin, beras ketan hitam, bubur ketan hitam instan



## ABSTRACT

This research was aimed to determine the method of making the best of black glutinous porridge instant based on fisikokimia characteristic, so as to produce black glutinous porridge instant preferably of panelist. This research used the eksploratif method with three replications. Data obtained were analyzed by average. The treatment of the reserach are black glutinous rice after soaking used as flour, porridge instant grinded and porridge instant not grinded. The results showed that the best of making black glutinous porridge instant is the method of making porridge instant grinded, with physical analysis, chemical analysis and sensory analysis better than the others method. The best product results are water absorption 82,94%, rehydration time 1,28 minutes, viscosity 58,50 dPa.s, temperature gelatinisasi 31,70°C, anthocyanin content 0,63 mg/L, water content 11,90%, ash content 1,58%, protein content 2,65%, fat content 2,16%, carbohydrate content 81,96%, antioxidant activity 12,06%, energy value 3742,22 kal/g and total plate count  $1,3 \times 10^5$  CFU/g, the level of the panelists acceptance as sensory analysis toward color 3,8, flavour 3,9, taste 3,4 and texture 3,4.

**Keywords:** anthocyanin, black glutinous rice, instant black glutinous porridge

