

Pembuatan Siap Olah Brownies dari Campuran Tepung Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) dengan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*)''

Ria Enes, Novelina, dan Rina Yenrina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan Untuk mendapatkan formulasi terbaik yang disukai panelis dari campuran tepung beras ketan hitam dan tepung pisang pada tepung siap olah. Penelitian ini telah dilaksanakan dilaboratorium Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang pada bulan juli sampai agustus 2015. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Analisis data menggunakan Analisis of Varian (ANOVA), dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Duncan's New Multiple Range (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan yang diberikan adalah pencampuran Tepung Beras Ketan Hitam dan Tepung Pisang yaitu A(50% : 50%), B(60% : 40%), C(70% : 30%), D(80% : 20%), dan E(90% : 10%). Hasil penelitian diketahui bahwa pencampuran tepung beras ketan hitam dan tepung pisang berbeda nyata terhadap analisis kadar air, kadar abu, lemak, protein, karbohidrat, aktivitas antioksidan dan berbeda tidak nyata terhadap serat kasar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencampuran tepung beras ketan hitam dan tepung pisang pada perlakuan 80% : 20% (perlakuan D) merupakan produk tepung siap olah yang paling disukai dengan kadar air 6,15%, kadar abu 0,49%, lemak 1,23%, protein 7,98%, karbohidrat 84,12%, serat kasar 1,69%, aktivitas antioksidan 41,93%, dan angka lempeng total $3,7 \times 10^2$, serta tingkat penerimaan organoleptik dengan karakteristik warna 3,7(suka), aroma 3,7(suka), rasa 3,4(suka), dan tekstur 3,2(suka).

Kata kunci : tepung siap olah, tepung beras ketan hitam, tepung pisang