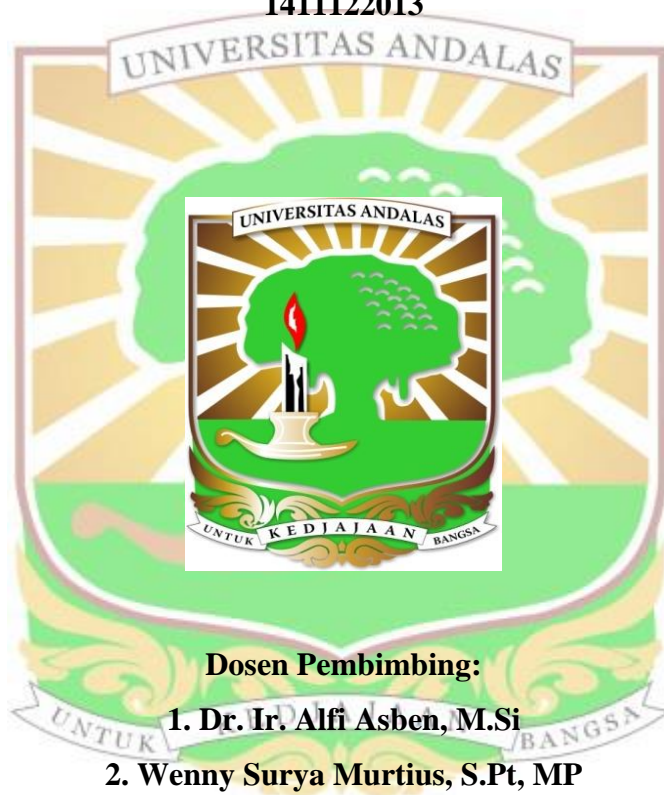


**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK ANGKAK BERAS
SEBAGAI PEWARNA PADA PEMBUATAN *GARATTEOK***

**ARIFATULHUDA RIFKA
1411122013**



Dosen Pembimbing:

- 1. Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si**
- 2. Wenny Surya Murtius, S.Pt, MP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Pengaruh Penambahan Bubuk Angkak Beras sebagai Pewarna pada Pembuatan *Garaetteok*

Arifatulhuda Rifka, Alfi Asben, Wenny Surya Murtius

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk angkak beras terhadap karakteristik fisika, kimia, organoleptik *garaetteok*. Penelitian ini dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan (perbedaan penambahan bubuk angkak beras : A (0%); B (0,5%); C (1,5%); D (1,5%) dan E (2%)) dengan 3 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk angkak beras berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, °Hue, nilai L, tekstur (kekerasan), angka lempeng total penyimpanan hari ke 0, serta organoleptik warna dan tekstur. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, angka lempeng total penyimpanan hari ke 3, 6 dan 9, serta organoleptik rasa, aroma, dan keseluruhan. Berdasarkan uji organoleptik *garaetteok*, produk terbaik adalah dengan perlakuan E yaitu penambahan bubuk angkak beras 2%, dengan karakteristik kadar air 57,01%; kadar abu 0,64%; kadar protein 2,85%; aktivitas antioksidan 8,41%; tekstur (kekerasan) 8,37 N/m²; °Hue 21°, nilai L 46,87; angka lempeng total penyimpanan hari ke-0 $9,7 \times 10^3$ koloni/g; hari ke-3 $7,0 \times 10^6$ koloni/g; hari ke-6 $4,6 \times 10^7$ koloni/g; hari ke-9 $5,5 \times 10^8$ koloni/g; dan lovastatin 19,20 ppm.

Kata Kunci: bubuk angkak, karakteristik, *garaetteok*



The Effect of Adding Angkak Powder as Food Colouring on Making *Garaetteok*

Arifatulhuda Rifka, Alfi Asben, Wenny Surya Murtius

ABSTRACT

This research aims to know the effect of adding angkak powder to the physical, chemical characteristics and sensory properties of *garaetteok*. This study was designed using Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments (difference addition of angkak powder : A (0%); B (0,5%); C (1.5%); D (1.5%) and E (2%)) with 3 replications. The result showed the difference addition of angkak powder influenced the antioxidant activity, °Hue, L value, texture (hardness), total plate count of day 0, colour, and texture. It is not influenced the moisture content, asg content, protein, total plate count day 3, 6, 9, taste, aroma, and overall of sensory properties. Based on sensory properties on the receipt of the *garaetteok*, the best product is E (2% addition of angkak powder), with the following characteristics moisture content 57.01%; ash content 0.64%; protein 2.85%; antioxidant activity 8.41%; texture (hardness) 8.37 N/m²; °Hue 21°, L value 46.87; total plate count on day 0 9.7 x 10³ CFU/g; total plate count on 3rd day 7.0 x 10⁶ CFU/g; total plate count on 6th day 4.6 x 10⁷ CFU/g; total plate count on 9th day 5.5 x 10⁸ CFU/g; dan lovastatin 19.20 ppm.

Key word: angkak powder, characteristics, *garaetteok*

