

**PENGARUH PENGOLAHAN BERAS KETAN HITAM (*Oryza sativa L. Var Glutinosa*) TERHADAP DAYA CERNA DAN NILAI ENERGI YANG DIHASILKAN**



1. Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, MS
2. Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2019**

## Pengaruh Pengolahan Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa* L. *Var Glutinosa*) Terhadap Daya Cerna dan Energi yang Dihasilkan

Nur Elgi Chania<sup>1</sup>, Rina Yenrina<sup>2</sup>, Tuty Angraini<sup>2</sup>

### ABSTRAK

Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui nilai gizi, daya cerna dan energi yang dihasilkan dari beberapa produk olahan beras ketan hitam. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah eksploratif dan enam cara pengolahan yang terdiri dari tiga ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar air tertinggi terdapat pada beras ketan hitam rebus yaitu 73,26%, kadar abu tertinggi terdapat pada beras ketan hitam sangrai yaitu 1,19%, kadar lemak tertinggi terdapat pada beras ketan hitam *puffing* yaitu 10,51%, kadar protein tertinggi terdapat pada beras ketan hitam *puffing* yaitu 11,09%, kadar pati tertinggi terdapat pada beras ketan hitam sangrai yaitu 80,12%, kadar amilosa tertinggi dan amilopektin terendah terdapat beras ketan hitam sangrai yaitu 10,32% amilosa dan 89,67% amilopektin, kandungan daya cerna tertinggi terdapat pada beras ketan hitam rebus yaitu 75,61%, kandungan antioksidan tertinggi terdapat pada beras ketan hitam kontrol yaitu 60,75% dan kandungan energi tertinggi terdapat pada beras ketan hitam *puffing* yaitu 408 kkal.

**Kata kunci** – beras ketan hitam, daya cerna, nilai gizi, pengolahan.



## **Effect of Black Glutinous Rice processing (*Oryza sativa* L. *Var Glutinosa*) on Digestibility and the value of energy produced.**

Nur Elgi Chania<sup>1</sup>, Rina Yenrina<sup>2</sup>, Tuty Angraini<sup>2</sup>

### **ABSTRACT**

**This research aims to study about nutritional value, digestibility and energy value from various ways of black glutinous processing. The design used in this study was explorative with five processing method and three replications. The results showed that the highest water content was found in boiled black glutinous rice which was (75.61%), the highest ash content in roasted black glutinous rice (1.19%), the highest fat content in puffing black glutinous rice (10.51%), the highest protein content in puffing black glutinous rice (11.09%), the highest starch content in roasted black glutinous rice (80.12), the highest amylose content and the lowest amylopectin was found in roated black glutinous rice (10.32% and 89,67%), the highest starch digestibility (75.61%) was found in puffing black glutinous rice, the highest antioxidant content was found in raw balck glutinous rice (60.75%), the highest energy content (408 kcal) was found in puffing.**

***Keywords* – black glutinous rice, digestibility, nutritional value, processing.**

