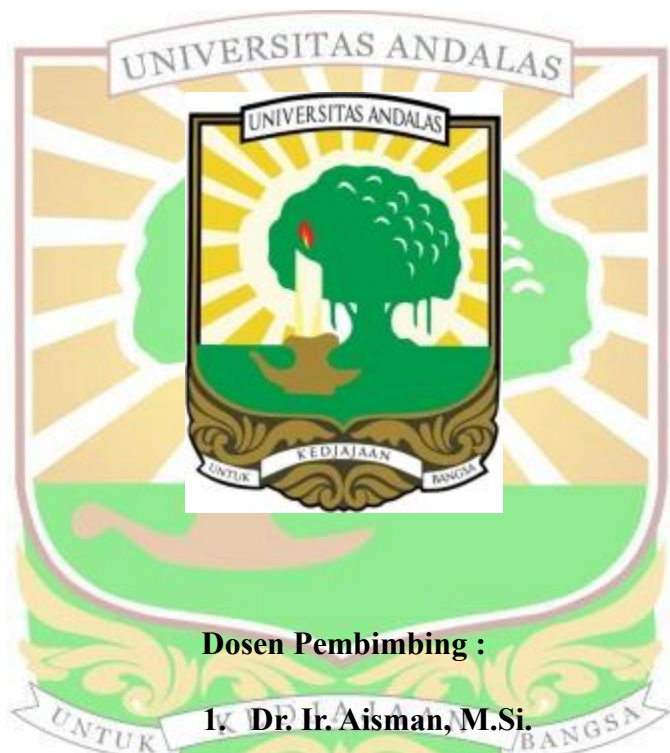


**PENGARUH PERBANDINGAN CAMPURAN TEPUNG BERAS MERAH  
(*Oryza nivara*) DENGAN TEPUNG TEMPE TERHADAP  
KARAKTERISTIK MPASI BERBENTUK *RICE CRACKERS***

**ANINDITA FEBRIANTI PUTRI**

**2011121003**



**Dosen Pembimbing :**

- 1. Dr. Ir. Aisman, M.Si.**
- 2. Purnama Dini Hari, S.TP. M.Sc.**

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**2024**

**PENGARUH PERBANDINGAN CAMPURAN TEPUNG BERAS MERAH  
(*Oryza nivara*) DENGAN TEPUNG TEMPE TERHADAP  
KARAKTERISTIK MPASI BERBENTUK *RICE CRACKERS***

**ANINDITA FEBRIANTI PUTRI**

**2011121003**



**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**2024**

**PENGARUH PERBANDINGAN CAMPURAN TEPUNG BERAS MERAH  
(*Oryza nivara*) DENGAN TEPUNG TEMPE TERHADAP  
KARAKTERISTIK MPASI BERBENTUK *RICE CRACKERS***

Anindita Febrianti Putri, Aisman, Purnama Dini Hari

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan campuran tepung beras merah dan tepung tempe terhadap karakteristik *rice crackers* dan untuk mengetahui perbandingan terbaik pada pembuatan *rice crackers*. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data penelitian dianalisis secara statistik menggunakan *Analysis Of Varians* (ANOVA) dan jika data menunjukkan perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan analisis *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah campuran tepung beras merah dan tepung tempe A (90%:10%), B (85%:15%), C (80%:20%), D (75%:25%), dan E (70%:30%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa campuran tepung beras merah dan tepung tempe pada *rice crackers* berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kekerasan, waktu tersuspensi, uji organoleptik (rasa dan tekstur) dan berpengaruh tidak nyata terhadap uji organoleptik (aroma dan warna). Perlakuan terbaik berdasarkan analisis kimia, fisik, dan dan penerimaan organoleptik adalah perlakuan E (tepung beras merah 70% : tepung tempe 30%) dengan rata-rata kadar air 2,22%, kadar abu 1,66%, kadar lemak 8,89%, kadar protein 18,67%, kadar karbohidrat 68,66%, kekerasan 21,63 N/cm<sup>2</sup>, waktu tersuspensi 89,33 detik, skor untuk warna 3,52 (suka), aroma 3,36 (biasa), rasa 3,92 (suka), dan tekstur 4 (suka).

**Kata Kunci :** MPASI, *Rice crackers*, tepung beras merah, tepung tempe.



**THE EFFECT OF THE RATIO OF RED RICE FLOUR (*Oryza nivara*)  
WITH TEMPEH FLOUR ON THE CHARACTERISTIC OF  
COMPLEMENTARY FOOD IN THE FORM OF RICE CRACKERS**

Anindita Febrianti Putri, Aisman, Purnama Dini Hari

**ABSTRACT**

This research aims to determine the effect of the ratio of a mixture of red rice flour and tempeh flour on the characteristics of rice crackers and to find out the best ratio for making rice crackers. The research design used was a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The research data was analyzed statistically using Analysis of Variance (ANOVA) and if the data showed significant difference, it was continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) analysis at a significance level of 5%. The treatment in this study was a mixture of red rice flour and tempeh flour A (90%: 10%), B (85%: 15%), C (80%: 20%), D (75%: 25%), and E (70%:30%). The results showed that the mixture of red rice flour and tempeh flour in rice crackers had a significant effect on moisture content, ash content, lipid content, protein content, carbohydrate content, hardness, suspension time, organoleptic tests (taste and texture) and had no significant effect on organoleptic tests (aroma and color). The best treatment based on chemical, physical analysis and organoleptic acceptance is treatment E (70% red rice flour : 30% tempeh flour) with an average moisture content of 2.22%, ash content of 1.66%, lipid content of 8.89 %, protein content 18.67%, carbohydrate content 68.66%, hardness 21.63 N/cm<sup>2</sup>, suspension time 89.33 seconds, score for color 3.52 (like), aroma 3.36 (normal), taste 3.92 (like), and texture 4 (like).

**Keywords :** Complementary food, rice crackers, red rice flour, tempeh flour.

