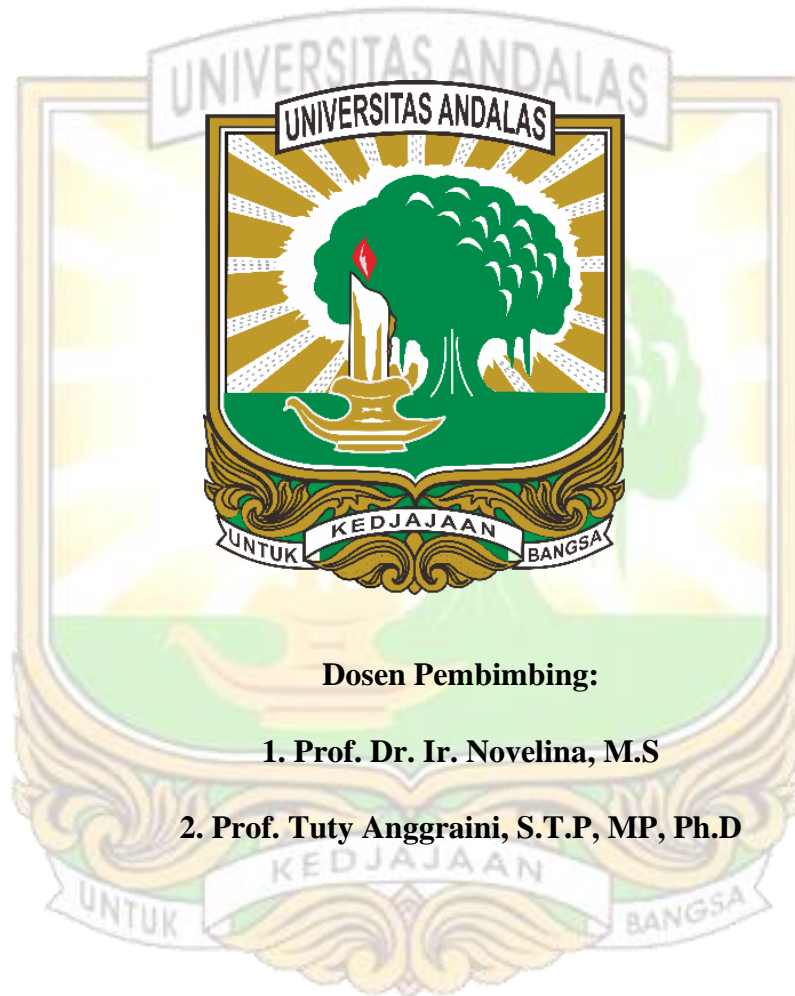


**PENGARUH VARIETAS BERAS DAN LAMA PENYANGRAIAN
TERHADAP KARAKTERISTIK *RICE COFFEE***

FIOLA TRI MAYANDA

2011121013



Dosen Pembimbing:

- 1. Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S**
- 2. Prof. Tuty Angraini, S.T.P, MP, Ph.D**

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2024

**PENGARUH VARIETAS BERAS DAN LAMA PENYANGRAIAN
TERHADAP KARAKTERISTIK *RICE COFFEE***

FIOLA TRI MAYANDA

2011121013



Skripsi

Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2024

Pengaruh Varietas Beras Dan Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik *Rice Coffee*

Fiola Tri Mayanda, Novelina, Tuty Anggraini

ABSTRAK

Beras (*Oryza sativa*) memiliki potensi dalam pengganti kopi menjadi kopi bebas kafein karena memiliki kandungan antioksidan yang cukup tinggi. Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui pengaruh interaksi penyangraian terhadap tiga varietas dan lamanya pengaruh varietas terhadap mutu kopi beras yang dihasilkan dan mengetahui pengaruh lama penyangraian dan tiga varietas beras terhadap karakteristik minuman kopi beras. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap faktorial (RALF) dengan 2 faktor diantaranya faktor A varietas beras yaitu A1 (beras putih), A2 (beras merah), A3 (beras hitam) dan faktor B lama waktu penyangraian yaitu B1 (6 menit) dan B2 (9 menit) dan 3 kali ulangan, kemudian divariasikan menjadi 18 percobaan yaitu A1B1, A1B2, A2B1, A2B2, A3B1, A3B2, jika didapatkan hasil berbeda nyata maka dilakukan uji lanjutan dengan uji BNT (Bonferroni Not Test) taraf 5%, parameter yang diukur adalah kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, antosianin, total fenol, pH dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan A3B1 (beras hitam dengan lama penyangraian 6 menit) menunjukkan varietas beras dan waktu penyangraian yang optimal dengan hasil organoleptik yang baik. Berdasarkan analisis kimia, kadar air yaitu 0,78%, kadar abu yaitu 1,22%, aktivitas antioksidan yaitu 44,23% , total antosianin yaitu 42,24 mg/liter, total fenol yaitu 109,56 mg GAE/g, nilai pH yaitu 6,40, dan skor organoleptik parameter aroma yaitu 3,43 (biasa), warna yaitu 3,63 (suka) dan rasa yaitu 3,10 (biasa).

Kata Kunci: Antosianin, varietas, bebas kafein, penyangraian.

The Effect Of Rice Varieties And Roasting Duration On The Characteristics Of Rice Coffee

Fiola Tri Mayanda, Novelina, Tuty Anggraini

ABSTRACT

Rice (*Oryza sativa*) has the potential to serve as a caffeine-free coffee substitute due to its high antioxidant content. This study aims to determine the effect of roasting interactions on three rice varieties and the duration's impact on the quality of rice coffee produced, as well as to analyze the influence of roasting duration and the three rice varieties on the characteristics of rice coffee beverages. This study used a randomized complete factorial design (RALF) with 2 factors, including factor A rice varieties, namely A1 (white rice), A2 (brown rice), and A3 (black rice), and factor B length of roasting time, namely B1 (6 minutes) and B2 (9 minutes), and 3 replications. Then it was varied into 18 trials, namely A1B1, A1B2, A2B1, A2B2, A3B1, and A3B2. If the results were significantly different, then further tests were carried out with the BNT (Bonferroni Not Test) test at the 5% level. The parameters measured were water content, ash content, antioxidant activity, anthocyanins, total phenols, pH, and organoleptic. The results showed that the A3B1 treatment (black rice with a roasting time of 6 minutes) showed the optimal rice variety and roasting time with good organoleptic results. Based on chemical analysis, moisture content is 0.78%, ash content is 1.22%, antioxidant activity is 44.43%, total anthocyanins are 42.24 mg/liter, total phenols are 109.56 mg GAE/g, pH value is 6.40, and organoleptic score of aroma parameters is 3.43 (usual), color is 3.63 (like), and taste is 3.10 (usual).

Keywords: Anthocyanin, caffeine-free, roasting, varieties