

PENGEMBANGAN PRODUK TEPUNG RAKIK BELUT INSTAN DAN ANALISIS NILAI TAMBAHNYA

YUL APNI HARIANJA

2011132014



Dosen Pembimbing :

- 1. Dr. Ir. Kurnia Harlina Dewi, M.Si**
- 2. Prof. Dr. Ir. Santosa, MP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG**

2025

PENGEMBANGAN PRODUK TEPUNG RAKIK BELUT INSTAN DAN ANALISIS NILAI TAMBAHNYA

Yul Apni Harianja, Kurnia Harlina Dewi, Santosa

ABSTRAK

Pengolahan beras di Nagari Kinari menjadi produk olahan beras masih minim karena sebagian besar beras yang dihasilkan hanya dijual dalam bentuk beras mentah. Rakik belut memiliki tekstur yang sangat renyah dan masa simpan yang relatif singkat sehingga muncullah ide untuk mengembangkan produk rakik belut ini ke dalam bentuk tepung instan. Penelitian ini menggunakan model Rancangan Acak Lengkap (RAL) tunggal 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah perbandingan rasio tepung beras dan kalio belut yaitu 1:1 (150:150), 2:1 (200:100), 3:1 (225:75), 4:1 (240:60). Data yang diperoleh, dianalisis secara statistik dengan *Analysis Of Variance* (ANOVA), jika hasil menunjukkan pengaruh dari perlakuan yang diberikan maka dilanjutkan dengan uji *Duncant's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5 %. Pengaruh perbandingan rasio tepung beras dan kalio belut menunjukkan hasil yang berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan uji sensori aroma tepung rakik belut instan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, uji sensori (warna, tekstur) tepung rakik belut instan, dan uji sensori (warna, rasa, tekstur) rakik belut. Perlakuan 1:1 yang dipilih sebagai perlakuan yang paling disukai panelis. Perlakuan ini memiliki kadar air (8,54 %), kadar abu (1,82 %), kadar protein (9,86 %), kadar lemak (9,10 %), uji sensori tepung rakik belut instan dengan nilai rata-rata warna (4,20), aroma (4,32) dan tekstur (4,24), dan uji sensori rakik belut dengan nilai rata-rata warna (4,00), rasa (4,12), tekstur (4,00). Nilai tambah pada pembuatan tepung rakik belut instan untuk satu kali proses adalah sebesar Rp 181.287/kg tepung beras dan produksi dengan rasio nilai tambah sebesar 53,79 %.

Kata kunci: kalio belut; rakik belut; tepung beras; tepung instan

PRODUCT DEVELOPMENT OF INSTANT RAKIK BELUT FLOUR AND ITS VALUE-ADDED ANALYSIS

Yul Apni Harianja, Kurnia Harlina Dewi, Santosa

ABSTRACT

Rice processing in Nagari Kinari into rice-based products is still limited, as most of the rice produced is only sold in the form of raw rice. *Rakik belut* (eel cracker) has a very crispy texture and a relatively short shelf life, which led to the idea of developing this product into an instant flour form. This study used a Completely Randomized Design (CRD) with a single factor consisting of 4 treatments and 3 replications. The treatments in this study were the ratios of rice flour to *kalio belut* 1:1 (150:150), 2:1 (200:100), 3:1 (225:75), and 4:1 (240:60). The data obtained were statistically analyzed using Analysis of Variance (ANOVA). If the results showed a significant effect of the treatments, the analysis was continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at a 5 % significance level. The results showed that the ratio of rice flour to *kalio belut* had a significant effect on ash content, protein content, fat content, and sensory evaluation of aroma in instant *rakik belut* flour, but had no significant effect on moisture content, sensory evaluation (color, texture) of the instant flour, or sensory evaluation (color, taste, texture) of *rakik belut*. The 1:1 treatment was selected as the most preferred by the panelists. This treatment had a moisture content of 8.54 %, ash content of 1.82 %, protein content of 9.86 %, fat content of 9.10 %, sensory evaluation scores for instant *rakik belut* flour with average values of color (4.20), aroma (4.32), and texture (4.24), and sensory evaluation scores for *rakik belut* with average values of color (4.00), taste (4.12), and texture (4.00). The value added from producing instant *rakik belut* flour in one production process was IDR 181,287/kg of rice flour, with a value-added ratio of 53.79 %.

Keywords: instant flour; *kalio belut*; *rakik belut*; rice flour