

**PENGARUH PENAMBAHAN ANGKAK SEBAGAI
PEWARNA TERHADAP KARAKTERISTIK SNACK
EKSTRUSI**

SRI WAHYUNI
1411121035



Pembimbing:

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

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

Pengaruh Penambahan Angkak sebagai Pewarna terhadap Karakteristik *Snack* Ekstrusi

Sri Wahyuni¹, Alfi Asben², Wenny Surya Murtius²

ABSTRAK

Snack ekstrusi jagung dengan penambahan bubuk angkak adalah makanan ringan yang dibuat melalui proses ekstrusi dari bahan baku tepung jagung dan penambahan warna bubuk angkak. Angkak adalah bahan pewarna alami yang dihasilkan oleh kapang *Monascus purpureus*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk angkak terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik serta jumlah penambahan yang tepat dalam pembuatan *snack* ekstrusi. Penelitian ini menggunakan metode percobaan Rancangan Acaka Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan konsentrasi penambahan bubuk angkak, yaitu 0%, 1.5%, 3%, 4.5%, dan 6% dengan 3 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk angkak berpengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, derajat gelatinisasi, kekerasan, Indeks Penyerapan Air (IPA), nilai warna, nilai *lightness*, organoleptik warna, dan organoleptik kerenyahan. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, derajat pengembangan, Indeks Kelarutan Air (IKA), organoleptik kekerasan, dan organoleptik rasa. Berdasarkan uji organoleptik dan aktivitas antioksidan *snack* ekstrusi, produk terbaik adalah pada perlakuan C yaitu penambahan bubuk angkak beras 3%, dengan karakteristik kadar air 3,29%; kadar abu 1,33%; aktivitas antioksidan 24,18%; derajat gelatinisasi 76,45%; derajat pengembangan 338%; kekerasan 647,90 N/m²; indeks penyerapan air 0,0508 ml/g; indeks kelarutan air 0,0515 g/ml; °Hue 39,15; nilai L (*lightness*) 33,29; angka lempeng total 0,4 x 10²; organoleptik kesukaan terhadap warna 3,55; kerenyahan 3,65; kelengketan 3,40; rasa 3,10; dan lovastatin 6,98 ppm.

Kata kunci : angkak, *snack*, ekstrusi, antioksidan, lovastatin.

The Effect of Adding Angkak as a Color to the Characteristics of *Snack* Extrusion

Sri Wahyuni¹, Alfi Asben², Wenny Surya Murtius²

ABSTRACT

Snack corn extrusion with the addition of angkak powder is a snack that is made through an extrusion process from corn flour raw material and addition of Angkak powder. Angkak is a natural coloring material produced by the mold of *Monascus purpureus*. This research aims to determine the effect of addition Angkak powder on physical, chemical, and organoleptic characteristics as well as the right amount of addition in making *snacks* extruded. This study used a Complete Randomized Design (CRD) experimental method consisting of 5 treatments with the addition of Angkak powder, namely 0%, 1.5%, 3%, 4.5%, and 6% with 3 replications. The results showed that the addition of Angkak powder significantly affected water content, antioxidant activity, degree of gelatinization, hardness, Water Absorption Index (WAI), color analysis, *lightness*, organoleptic color, and organoleptic crispness. But no significant effect on ash content, degree of puffed, Water Solubility Index (WSI), organoleptic hardness, and taste organoleptic. Based on the sensory properties on the receipt and antioxidant activity of the *snack* extrusion, the right addition of angkak product is C, which is the *snack* extrusion with 3 % addition of angkak powder with the following characteristics water content of 3.29%; ash content 1.33%; antioxidant activity 24,18%; degree of gelatinization 76.45%; degree of puffed 338%; hardness of 647.90 N / m²; water absorption index 0.0508 ml / g; water solubility index 0.0515 g / ml; color analysis 39.15° Hue; L value (*lightness*) 33.29; total plate rate of 0.4×10^2 ; organoleptic preference for color 3,55; crispness 3.65; adhesiveness 3.40; taste of 3.10; and lovastatin 6.98 ppm.

Key words : angkak, snack, extrusion, antioxidant, lovastatin.