

PENGARUH PENAMBAHAN BEKATUL (*RICE BRAN*) TERHADAP KANDUNGAN SERAT DAN TINGKAT KESUKAAN SUS KERING

ABSTRAK

Pola konsumsi modern dengan kandungan protein, lemak, gula dan garam yang tinggi tapi rendah serat menyebabkan timbulnya penyakit degeneratif. Upaya pencegahan penyakit degeneratif dalam bidang gizi salah satunya dengan meningkatkan konsumsi makanan sumber serat terbuat dari bahan baku yang harganya murah serta kandungan seratnya tinggi seperti bekatul. Ragam olahan makanan berbahan baku bekatul yang dapat dikembangkan adalah sus kering. Kue sus kering memiliki rasa gurih dan tekstur yang renyah yang disukai masyarakat.

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan bekatul 10%, 20%, 30% terhadap kandungan serat dan tingkat kesukaan sus kering. Rancang bangun penelitian Eksperimental, jenis penelitian True Eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Uji kandungan serat dengan analisa serat kasar dianalisis dengan uji ANOVA. Pengukuran Tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan uji organoleptik oleh panelis agak terlatih berjumlah 25 orang terdiri dari mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Surabaya yang dianalisis dengan uji ANOVA yang dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Hasil Uji ANOVA ($\alpha = 0,05$) adalah tidak ada pengaruh yang signifikan terhadap kandungan serat sus kering ($p = 0,536$), namun ada pengaruh yang signifikan terhadap tingkat kesukaan warna ($p = 0,001$), aroma ($p = 0,000$), rasa ($p = 0,000$), dan tekstur ($p = 0,000$) sus kering. Tingkat kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur sus kering dengan penambahan bekatul 30% menunjukkan perbedaan yang signifikan dan tidak disukai panelis. Tingkat kesukaan warna, aroma, rasa, dan tekstur sus kering dengan penambahan bekatul 10% dan 20% tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan dan panelis menilainya netral. Produk terbaik dalam penelitian ini adalah sus kering dengan penambahan bekatul 20%.

Untuk menciptaka produk makanan yang berkualitas dan bernilai gizi tinggi dalam bidang teknologi pangan, lebih memperhatikan karakteristik organoleptik produk agar diterima oleh masyarakat. Penelitian selanjutnya dapat diteliti tentang pengaruh suhu dan waktu pemanggangan terhadap kandungan serat sus kering dengan penambahan bekatul dan pengujian zat gizi yang lain terkait dengan penambahan bekatul pada produk makanan.

Kata kunci : Bekatul, Serat, Tingkat Kesukaan, Sus kering

THE INFLUENCE OF *RICE BRAN* INTERPOLATION TOWARD FIBER CONTENT AND PREFERENCE LEVEL OF ÉCLAIRS

ABSTRACT

Modern consumption pattern with the high number of protein, fat, sugar and salt yet low fiber content leads the rise of degenerative disease. One of preventive attempts of this disease in terms of nutritional case is interpolating food consumption with the high degree of fiber content made from cheap raw materials such as: rice bran. One of the varied foods processing made from rice bran is éclairs. Éclairs have savory flavors and crunchy textures that are preferred by society.

This study is aimed to discover the influence of rice bran interpolation 10%, 20%, and 30% toward fiber content and preference level of éclairs. Moreover this study is categorized as true experimental study with completely randomized design (CRD). The fiber content test with the gross fiber analysis is done by using ANOVA test. The preference level of color, aroma, taste and texture is tested by using organoleptic test by 25 trained panelists who cover nutrition department students of Poltekkes Kemenkes Surabaya which is analyzed by ANOVA test followed by Duncan test.

The ANOVA test result ($\alpha=0.05$) shows that there is no significant influence toward fiber content in éclairs with $p = 0.536$ yet there is significant influence toward preference level of color ($p = 0.001$), aroma ($p = 0.000$), taste ($p = 0.001$), and texture ($p = 0.001$). The preference level of color, aroma, taste, and texture of éclairs with 30% rice bran interpolation indicates that there is significant difference and is not favored by panelists. The preference level of color, aroma, taste, and texture of éclairs with 10% and 20% rice bran interpolation indicates that there is no significant difference and is considered as neutral by panelists. The best product in this study is 20% rice-bran interpolation éclairs.

In order to produce high-quality and nutritional food products in terms of food technology, it necessarily regards the organoleptic characters of product. It is suggested for the further study to investigate the temperature and time influence toward fiber content of éclairs by interpolating rice bran. It is also suggested to investigate another nutritional test related to the rice-bran interpolation in food product.

Key terms: rice bran, fiber, preference level, éclairs.