

RINGKASAN

Kajian Sifat Fisik dan Sensoris Brownies Kering Tepung Beras Merah Bebas Gluten Dengan Perisa Red Velvet, Cahya Suryaning Ayu, NIM B32190591, Tahun 2022, 37 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso M.Si (Dosen Pembimbing).

Beras merah (*Oryza nivara*) adalah jenis beras yang memiliki warna merah pada bagian kulit luar beras (aleuron). Warna merah kecoklatan pada beras merah tersebut muncul karena adanya senyawa antosianin pada beras merah. Beras merah sudah dikenal memiliki banyak nutrisi serta tinggi akan antioksidan, akan tetapi masyarakat kurang suka mengonsumsi beras merah sehingga pemanfaatannya juga sangat rendah. Saat ini pembuatan tepung beras merah adalah salah satu upaya untuk memanfaatkan serta mempertahankan umur simpan dari beras merah.

Gluten adalah jenis protein bersifat lengket dan elastis yang terkandung dalam beberapa sereal terutama gandum dan jelai. Gandum sendiri merupakan bahan utama pembuatan tepung terigu, sedangkan beberapa jenis beras dan jagung tidak mengandung gluten atau bebas dari gluten. Gluten memang merupakan salah satu komponen penting dalam bahan pangan, tetapi beberapa orang anti terhadap gluten atau biasa disebut *celliac disease*. Jumlah penderita *celliac disease* terus meningkat setiap tahunnya, akan tetapi variasi produk yang berlabel bebas gluten sampai saat ini masih sangat sedikit jumlahnya. Untuk itu perlu adanya upaya menambah variasi produk yang berlabel bebas gluten, dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang bebas akan kandungan gluten salah satunya adalah beras merah, dan dengan mengembangkan produk yang populer di masyarakat yaitu brownies.

Metodologi dalam pembuatan brownies kering bebas gluten ini terdiri dari beberapa tahapan yaitu persiapan bahan baku, pencampuran bahan baku, dan pengovenan. Formula dalam penelitian ini dibuat sebanyak 6 formula dengan perbandingan tepung beras merah : tepung maizena sebagai berikut 100%:0%,

90%:10%, 80%:20%, 70%:30%, 60%:40% dan 50%:50% dan setiap formula dilakukan 3 kali pengulangan sehingga dihasilkan 18 sampel. Setiap sampel dianalisa kadar air, tekstur kekerasan, daya kembang dan uji organoleptik meliputi uji hedonik dan uji mutu hedonik. Hasil analisa menunjukkan hasil terbaik dihasilkan pada perlakuan perbandingan tepung beras merah : tepung maizena sebesar 70%:30%, dengan hasil kadar air sebesar 5,18%, tingkat kekerasan 3,40 kgf, daya kembang 38,60%, hedonik warna 3,30 (suka), hedonik aroma 3,60 (suka), hedonik rasa 3,75 (suka), hedonik tekstur 3,50 (suka), mutu hedonik warna 2,80 (merah agak terang), mutu hedonik aroma 3,45 (aroma beras merah dan red velvet terasa), mutu hedonik rasa 3,60 (rasa beras merah dan red velvet terasa), dan mutu hedonik tekstur 2,95 (agak renyah).