

RINGKASAN

Pengaruh Penggunaan Tepung Beras Beda Jenis Terhadap Karakteristik Mutu Rempeyek Kacang. Natasha Putri Pradana, NIM B32161372, Tahun 2019, 41 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si (Pembimbing Utama).

Penggilingan padi merupakan salah satu tahapan pasca panen padi untuk mengolah gabah menjadi beras siap konsumsi. Hasil samping dari proses penggilingan padi antara lain 20 % sekam, 10 % bekatul, 5-8 % beras patah, dan 2 % menir (Patiwiri, 2006).

Pada penelitian ini bahan baku yang digunakan yaitu menir, rojo lele, pandan wangi dan IR64. Tetapi masyarakat sering memandang beras menir adalah beras yang kurang baik. Beras menir adalah beras patah yang ukurannya lebih kecil dari 0,2 bagian beras utuh atau butir beras patah yang lolos ayakan dengan ukuran 1,7 mm (Kadarisman, 1986). Selama ini pemanfaatan menir belum optimal. Pada umumnya masyarakat menggunakan menir hanya sebagai pakan ternak. Hal tersebut dikarenakan bentuk dan penampakkannya yang berupa patahan sehingga kurang menarik minat masyarakat untuk mengkonsumsinya.

Produksi padi tahun 2007 adalah sebesar 57.157.435 ton dan produksi tahun 2008 diperkirakan meningkat sebesar 5,46 % menjadi 60.279.897 ton (BPS, 2008). Jika dikonversikan, maka ketersediaan menir dari hasil proses penggilingan padi pada tahun 2008 diperkirakan mencapai 1,20 juta ton. Dengan jumlah yang melimpah tersebut, menir layak mendapatkan perhatian masyarakat terlebih menir memiliki kandungan kimiawi yang hampir sama dengan beras lainnya.

Salah satu cara pemanfaatan menir yaitu dengan cara mengubah bentuknya menjadi tepung. Namun hal ini mendapatkan beberapa kendala sifat alami menir, antara lain ketidakmampuannya mengembang dalam air, kelarutan yang rendah, mudah pecah bila dipanaskan lebih lanjut, dan tidak tahan dengan gaya pengadukan tinggi (Fleche, 1985). Teknologi proses yang dapat digunakan

sebagai salah satu alternatif penyelesaian permasalahan ini yaitu dengan cara pemanasan dan pengeringan dengan menggunakan oven.

Rempeyek merupakan hidangan mirip kerupuk yang bercita rasa gurih, rempeyek cocok sebagai lauk pendamping nasi atau sebagai cemilan. Kandungan yang mempengaruhi tekstur pada rempeyek adalah amilosa.

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh penggunaan tepung beras beda jenis terhadap rempeyek menunjukkan, hasil organoleptik mutu hedonik (warna, rasa, aroma, tekstur) memberikan pengaruh berbeda nyata.

Kemudian berdasarkan hasil penelitian pengaruh penggunaan tepung beras beda jenis terhadap rempeyek menunjukkan, hasil uji warna terhadap rempeyek (warna L, warna a, warna b) memberikan pengaruh tidak berbeda nyata.