

PEMBUATAN DAN UJI KARAKTERISTIK BERAS SINTETIS BERBAHAN DASAR TEPUNG JAGUNG

[THE PRODUCTION AND CHARACTERISTICS TEST OF SYNTHETIC RICE MADE OF MAIZE FLOUR]

Oleh :

Arif Dwi Santoso¹, Warji², Dwi Dian Novita³, Tamrin⁴

¹⁾ Mahasiswa S1 Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

^{2,3,4)} Staf Pengajar Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

✉ komunikasi penulis, email : ariev_ds27fbr@live.com

Naskah ini diterima pada 5 Maret 2013; revisi pada 25 Maret 2013;
disetujui untuk dipublikasikan pada 22 April 2013

ABSTRACT

Synthetic rice made of maize flour has a great opportunity to be developed as a staple food. People used to consume synthetic rice, but only limited studies reported about the preferred characteristic of synthetic rice. The purpose of this study is 1) to produce and examine the characteristic of synthetic rice including moisture content, particle size, storage time and steam duration, and 2) to obtain the preferred sensory level of synthetic rice based on aroma, texture, flavor and color. The procedure was started by making the maize flour to produce synthetic rice using a granulator machine. The granules were then steamed and dried under the sun light. Seventy type of synthetic rice was used in this research, namely pure maize rice (100% maize flour), three mixed synthetic rice of maize flour and wheat flour, and three mixed synthetic rice of maize flour and tapioca flour with three different ratio 95:5, 85:75, and 75:25. The results showed that the water content of synthetic rice was measured between 10.37 to 13.79%. While the steaming time was reached around 46 to 68 minutes. The rice was able to be stored about 24-26 hour. The organoleptic test showed that the most favorite synthetic rice was a mixture maize rice of 95% maize flour and 5% of tapioca flour for all level preference of the sensory test.

Keywords: **Maize flour, rice synthetic, granulator, organoleptic.**

ABSTRAK

Beras sintetis yang terbuat dari tepung jagung memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai makanan pokok. Masyarakat telah banyak mengonsumsi beras jagung, namun tidak banyak penelitian yang melaporkan mengenai karakteristik beras jagung yang disukai. Tujuan penelitian ini adalah untuk 1) membuat serta menguji karakteristik beras sintetis meliputi kadar air, diameter butiran, lama pemasakan dan lama simpan nasi dan 2) menguji preferensi beras sintetis berupa tingkat kesukaan terhadap aroma, tekstur, rasa dan warna nasi. Prosedur dalam penelitian ini diawali dengan pembuatan tepung jagung dilanjutkan dengan pembuatan beras sintetis menggunakan seperangkat mesin pembuat beras sintetis (granulator). Butiran yang telah terbentuk dikukus dan dijemur sampai kering dengan panas matahari normal. Beras dibuat sebanyak 7 jenis/perlakuan yaitu beras jagung murni (100% tepung jagung), tiga jenis beras jagung dengan campuran tepung jagung dan tepung tapioka, serta tiga jenis beras jagung dengan campuran tepung jagung dan tepung terigu dengan perbandingan 95:5, 85:75, dan 75:25. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar air beras sintetis adalah sebesar 10,37 hingga 13,79 %. Lama pemasakan beras sintetis bervariasi dari 46 hingga 68 menit. Lama simpan nasi adalah selama 24-26 jam. Pengujian preferensi beras sintetis yang telah dimasak berdasarkan tingkat kesukaannya menunjukkan bahwa beras sintetis dari bahan campuran tepung jagung 95% dan tepung tapioka 5% merupakan beras paling disukai oleh panelis untuk semua tingkat kesukaan yang dinilai.

Kata Kunci: **Tepung jagung, beras sintetis, granulator, organoleptik.**