

Analisis Profil Sensori Dan Kadar Serat Pangan Pada Produk Keripik Berbahan Baku Tepung Bekatul

Novi Indah Permata Sari ^{1*)}, Celine Goyana ²⁾ dan Ryan Yeremia Iskandar

Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO International

ABSTRAK

Rice bran (bekatul) is a by-product produced after milling rice kernels (*Oryza sativa* L.) which has many health benefits due to its high fibre content. However, during this time, functional used rice bran has been increasingly used as animal feed. This research aims to evaluate sensory evaluation, dietary fibre and carbohydrate analysis of chips from bekatul. Cilembu Sweet Potato also has been added to reduce bitter taste from bekatul chip. This research used Randomized Factorial Design with two factors which are rice Bekatul (0%; 10%; 20%;40%) and Cilembu Sweet Potato steam (30%; 40%). The Panellist acceptance was carried out for colour, taste, flavour, texture and overall acceptance to determine the sensory evaluation. The result showed that the addition of bekatul10%; 20% and 30% can have a significant effect on sensory assessment. The lower Bekatul content and the higher Cilembu sweet potato content, the more panellist like. Result of dietary fibre showed that addition bekatul can increase dietary fibre content of chips. The highest fibre content is addition 30% bekatul: 40% cilembu (7,88%). In contrast to carbohydrate, highest carbohydrate content is 0% bekatul: 40% cilembu sweet potatoes (71,4%) which is the lower rice bran content the higher carbohydrate value.

Keyword: Cilembu Sweet Potato, Chip, Dietary Fibre, Sensory Evaluation, Rice Bran.

Dedak padi (bekatul) merupakan hasil samping penggilingan biji padi (*Oryza sativa* L.) yang mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan karena kandungan seratnya yang tinggi. Namun selama ini, bekatul banyak digunakan sebagai pakan ternak. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi nilai sensoris, analisis serat pangan dan karbohidrat pada keripik bekatul. Ubi Cilembu juga ditambahkan untuk mengurangi rasa pahit dari keripik bekatul. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial dengan dua faktor yaitu Bekatul (0%; 10%; 20%;40%) dan Kukus Ubi Cilembu (30%; 40%). Penerimaan Panelis dilakukan terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan untuk menentukan evaluasi sensoris. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bekatul 10%; 20% dan 30% dapat memberikan pengaruh yang signifikan terhadap penilaian sensoris. Semakin rendah kandungan Bekatul dan semakin tinggi kandungan ubi Cilembu maka semakin banyak panelis yang menyukainya. Hasil pengujian serat pangan menunjukkan bahwa penambahan bekatul dapat meningkatkan kandungan serat pangan keripik. Kadar serat tertinggi pada penambahan 30% bekatul : 40% cilembu (7,88%). Berbeda dengan karbohidrat, kandungan karbohidrat tertinggi adalah 0% bekatul: 40% ubi cilembu (71,4%) yang mana semakin rendah kandungan dedak maka semakin tinggi nilai karbohidratnya.

Kata Kunci: Analisis Sensori, Bekatul, Keripik, Serat Pangan, Ubi Cilembu