

# **PENGARUH VARIASI CAMPURAN JENIS BERAS DAN LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) SERTA SUHU PENGERINGAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN BUBUR INSTAN**

## **INTISARI**

Pemanfaatan labu kuning, beras IR 64, dan beras merah sebagai bahan baku pembuatan bubur instan merupakan alternatif pangan olahan instan yang memiliki nilai fungsional yang mengandung beta karoten, karbohidrat, dan antioksidan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh variasi campuran jenis beras dan labu kuning serta suhu pengeringan terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan bubur instan dan menentukan variasi campuran jenis beras dan labu kuning serta suhu pengeringan yang tepat sehingga dihasilkan bubur instan yang memenuhi syarat dan disukai panelis.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Pola Faktorial 2 faktor dengan 2 ulangan. Faktor pertama adalah variasi jumlah penambahan labu kuning dengan campuran beras IR 64 dan beras merah dengan perbandingan 25:75, 50:50, dan 75:25. Faktor kedua adalah suhu pengeringan sebanyak 3 taraf yaitu 150°C, 160°C, dan 170°C. Data yang diperoleh akan dihitung menggunakan metode statistik ANOVA, apabila ada perbedaan nyata antar perlakuan dilakukan dengan uji beda nyata Duncan's Multiple Range Test (DMRT) pada tingkat kepercayaan 95%.

Hasil penelitian menunjukkan adanya pengaruh penambahan labu kuning dengan variasi jenis beras dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan bubur instan. Bubur instan yang paling disukai panelis adalah bubur instan dengan perlakuan variasi campuran jenis beras dan labu kuning 75:25 serta suhu pengeringan 150°C. Bubur instan dengan perlakuan terbaik memiliki kandungan kadar air 8,76% b/b, kadar abu 2,90%, kadar protein 13,46%, kadar lemak 0,52%, kadar beta karoten 94,64 µg/g, antioksidan 18,53% dan total fenol 9,80 mg EAG/g sehingga bubur instan yang dihasilkan komposisi kimia sebagian besar memenuhi persyaratan.

**Kata Kunci:** Bubur instan, beras putih IR 64, beras merah, labu kuning

**THE EFFECT OF MIXTURE RICE TYPE VARIATION AND PUMPKIN  
(*Cucurbita moschata*) AND DRYING TEMPERATURE ON PHYSICAL  
AND CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF  
INSTANT PORRIDGE**

**ABSTRACT**

The utilization of pumpkin, white rice IR 64, and red rice as basic material for making instant porridge is an alternative to instant processed food which has functional value which contain beta carotene, carbohydrates, and antioxidants. The purpose of this research is to determine the effect of pumpkin with mixture rice type variation and drying temperature on the physical properties and preference level of instant porridge and determine the mixture rice type variation and pumpkin and drying temperature so that instant porridge is produced to qualify and most preferred by panelists.

This research used Factorial Complete Randomized Design (CRD) of 2 factors with 2 repetitious. The first factor is the variation in the number of adding pumpkin with a mixture of IR 64 rice and red rice with a ratio of 25:75, 50:50, and 75:25. The second factor is the drying temperature of 3 levels, namely 150°C, 160°C, and 170°C. The data obtained will be calculated using ANOVA statistical method, if there are significant differences between treatments, it is carried out by using the Duncan's Multiple Range Test (DMRT) on the confidence level 95%.

The research results showed the effect of adding pumpkin with rice type variation and drying temperature on the physical properties and preference level of instant porridge. The instant porridge that most preferred by panelists was the instant porridge with mixture rice type variation 75:25 and a drying temperature treatment of 150°C. The instant porridge with the best treatment have moisture content of 8.76% w.b, ash content of 2.90%, protein content of 13.46%, fat content of 0.52%, beta carotene content of 94.64 µg/g, antioxidant 18.53% and phenol total 9.80 mg EAG/g so that instant porridge which was produced chemical composition has eligible the requirements.

**Keyword:** Instant porridge, white rice IR 64, red rice, pumpkin