**PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI PATI TERHADAP SIFAT FISIK DAN TINGKAT KESUKAAN BERAS *ARTIFICIAL* DARI OYEK KEDELAI DAN EVALUASI SIFAT KIMIA PRODUK TERBAIK**

**Wahyuni Familih Utami**

**12031037**

**INTISARI**

Oyek merupakan produk pengeringan growol, yang berfungsi sebagai cadangan makanan penduduk di daerah Kulonprogo-DIY dan Kebumen-Jawa Tengah yang dimanfaatkan pada waktu paceklik pangan. Growol merupakan fermentasi tradisional yang terbuat dari singkong dan mempunyai rasa asam. Kandungan protein oyek yang rendah menyebabkan kurangnya perhatian dan minat masyarakat untuk mengkonsumsinya. Penambahan pati dan kacang kedelai diduga dapat memperbaiki tekstur, bentuk, serta meningkatkan kadar protein beras buatan dari oyek. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan konsentrasi terbaik penambahan jenis pati (tapioka, maizena dan sagu) dengan tingkat konsentrasi (1%, 2%, dan 3%) dalam meningkatkan karakteristik beras analog.

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh beras artificial dari oyek yang mengandung protein tinggi dari kacang kedelai. Faktor pertama yaitu jenis pati dengan tiga level (tapioka, mazena dan sagu) dan faktor kedua adalah konsentrasi pati dengan tiga level (1%, 2% dan 3%). Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktorial. Data yang diperoleh dihitung secara statistik dengan analisis univariate dan apabila terdapat perbedaan yang nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan uji Duncan’s Multiple Range Test (DMRT).

Hasil penelitian menunjukan bahwa penambahan jenis dan konsentrasi pati tidak berpengaruh nyata terhadap nilai warna, akan tetapi berpengaruh nyata terhadap kekerasan beras analog. Nasi analog terbaik berdasarkan uji kesukaan adalah dengan penambahan pati tapioka 1%. Beras analog tapioka 1% mengandung kadar air sebesar 7,14%, kadar abu 1,60%, protein 14,29%, lemak 1,00%, karbohidrat *by difference* 75,97%, pati 54,56%, gula total 5,43%, gula reduksi 1,79%, serat kasar 11,47%, serat pangan 2,72%.

**Kata kunci** : beras *artificial*, oyek, singkong, kacang kedelai