

OPTIMASI CARA PENYEDUHAN BUBUR BERAS INSTAN YANG DITAMBAH TEPUNG DAUN PANDAN

INTISARI

Bubur instan adalah bubur yang dalam penyajiannya tidak memerlukan proses pemasakan karena telah mengalami proses pengolahan sebelumnya. Cara penyeduhan bubur beras instan mempengaruhi sifat fisik dan penerimaan panelis. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui cara penyeduhan bubur beras instan yang ditambah tepung daun pandan yang disukai panelis.

Penelitian ini terbagi menjadi dua tahap yaitu pembuatan tepung daun pandan dan penelitian bubur beras instan. Metode yang digunakan dalam uji penyeduhan adalah rancangan acak kelompok pola factorial (RAK) dengan dua faktor yaitu suhu penyeduhan (60°C, 70°C, dan 80°C) dan rasio bubur beras instan dengan air penyeduh (7,5 g/75 ml, 10 g/75 ml, 12,5 g/75 ml). Metode yang digunakan dalam uji kesukaan adalah rancangan acak kelompok pola factorial (RAK) dengan dua faktor yaitu rasio sukralosa (0,18 g, 0,20 g, dan 0,22 g) dengan susu skim (5%, 7%, dan 9%) data yang diperoleh dihitung secara statistik dengan analisis *univariate*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu 80 °C dan rasio bubur beras instan dengan air penyeduh 12,5 g/75 ml air, dan penambahan 0,20 g sukralosa dan 9% susu skim adalah yang paling disukai oleh panelis dengan daya rehidrasi 5,45 ml/g dan waktu rehidrasi 2,39 menit. Bubur beras instan tersebut mengandung air 8,34% bb, abu 1,66% bb, lemak 2,74% bb, protein 9,88% bb, dan karbohidrat *by difference* 77,38% bb.

Kata Kunci: Cara penyeduhan, bubur beras instan, tepung daun pandan, sukralosa.

POURING OPTIMIZATION OF INSTANT RICE PORRIDGE WITH ADDITION OF PANDAN LEAVE POWDER

ABSTRACT

Instant porridge is a porridge does not require cooking process because it has experienced the previous processing. Pouring instant rice porridge is affected physical properties and acceptability of panelist. The objective of this research is to determine pouring instant rice porridge with addition of pandan leave powder based on physical properties and sensory characteristics.

This research is divided into 2 stages there are of making pandan leave powder, and research of instant rice porridge. The method used in the research was complete-randomized design consisted of with two factors, of which are pouring temperature (60°C, 70°C, and 80°C) and the instant rice porridge to water ratio (7,5g/75ml, 10g/75ml, 12,5 g/75 ml). In addition, experimental design employed in organoleptic test was completely-randomized design with two factors comprised of both level of sucralosa (0,18 g, 0,20 g, and 0,22 g) and skim milk (5%, 7%, and 9%). The data were then statistically calculated analysis of variance.

The result of pouring optimization of instant rice porridge is 80 °C, 12,5 g/75 ml rice to water ratio, 0,20 g of sucralosa and 9% of skim milk. The best instant rice porridge with addition of pandan leave powder was rehydration power 5,45 ml/g, the time of rehydration 2,39 minute, water 8,34% wb, ash 1,66% wb, fat 2,74% wb, protein 9,88% wb, carbohydrate by difference content 77,38% wb, and preferred level of panelist favorites.

Keywords: Pouring test, instant rice porridge, pandan leave powder, sucralosa.