

**PENGARUH VARIASI KONSENTRASI SUBSTITUSI BERAS KETAN
(*Oryza sativa* var. *glutinosa*) VARIETAS KUTUK DENGAN VARIETAS
LAIN TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS RENGGINANG**

INTISARI

Oleh :

LEYLA SHIDQI MADANI

17/410563/TP/11849

Rengginang adalah salah satu jajanan tradisional Indonesia yang terbuat dari bahan baku beras ketan. Varietas beras ketan yang paling cocok untuk pembuatan rengginang adalah beras ketan varietas kutuk karena mampu menghasilkan rengginang dengan bulir beras yang masih utuh dan renyah. Meskipun demikian, beras ketan varietas kutuk semakin ke depan tingkat produktivitasnya semakin menurun. Ketersediaannya juga terbatas karena merupakan tanaman padi-padian yang bersifat musiman. Selain itu, terdapat juga persaingan penggunaan beras ketan kutuk sebagai bahan baku camilan selain rengginang. Kondisi semacam ini memungkinkan terjadinya kekurangan beras ketan kutuk sebagai bahan baku pembuatan rengginang di masa mendatang. Oleh sebab itu, perlu dilakukan substitusi bahan baku beras ketan kutuk dengan varietas lain sebagai solusi penyelesaian masalah ini.

Telah dilakukan penelitian pembuatan rengginang dengan substitusi bahan baku beras ketan varietas kutuk dengan varietas lain, yaitu varietas lusi dan angsa. Masing-masing varietas disubstitusikan dengan lima variasi konsentrasi, yaitu 10%, 20%, 30%, 40%, 50%. Kemudian rengginang yang dihasilkan dianalisis secara fisik meliputi kekerasan, tingkat pengembangan (volume, tinggi, dan diameter), dan warna, serta secara sensoris menggunakan metode *paired comparison test*. Rengginang dengan perlakuan terbaik kemudian dianalisis secara kimia untuk diketahui kadar proksimatnya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rengginang terbaik adalah yang terbuat dari pensubstitusian beras ketan varietas lusi konsentrasi 30% karena memiliki sifat yang tidak berbeda jauh dengan rengginang sebelum substitusi bahan baku (kontrol) baik secara fisik maupun sensoris. Produk ini mempunyai kadar air $0,85 \pm 0,09\%$ wb; protein $5,68 \pm 0,37\%$ db; lemak $20,60 \pm 0,12\%$ db; abu $1,72 \pm 0,04\%$ db; dan karbohidrat $71,14 \pm 0,18\%$ db.

Kata kunci : rengginang, beras ketan, varietas, kutuk, lusi, angsa

**EFFECT OF VARIATION CONCENTRATION SUBSTITUTING
GLUTINOUS RICE (*Oryza sativa* var. *glutinosa*) KUTUK VARIETY WITH
OTHER VARIETY ON RENGGINANG PHYSICAL AND SENSORIAL
PROPERTIES**

ABSTRACT

By:

LEYLA SHIDQI MADANI

17/410563/TP/11849

Rengginang is one of Indonesia's traditional snacks made from glutinous rice. The most suitable variety of glutinous rice to produce rengginang is kutuk variety because it can produce rengginang with whole rice grain and crunchy. Nevertheless, glutinous rice kutuk variety has low productivity. The availability is also limited due to a seasonal plant. Moreover, there is also competition in the use of glutinous rice kutuk variety as raw material for other Indonesian snacks. This kind of condition allows a shortage of glutinous rice kutuk variety as the raw material of rengginang in the future. Therefore, it is necessary to substitute the raw material of glutinous rice kutuk variety with other varieties as the solution to this problem.

In this research, rengginang was made by substituting glutinous rice kutuk variety with other varieties, which are lusi and angsa. Each of the variety was substituted with five variations of concentration : 10%, 20%, 30%, 40%, 50%. Then the result of the rengginang was analyzed physically (hardness, rate of expansion, and color), and sensory using *paired comparison test* method. Then, rengginang with the best treatment was analyzed chemically to determine the proximate levels.

The results of this research showed that rengginang made by substituting glutinous rice lusi variety up to concentration 30% produced the best rengginang. It has properties that didn't differ significantly with rengginang made before substituting raw materials both physically and sensory. This product contains $0,85 \pm 0,09\%$ water; $5,68 \pm 0,37\%$ db protein; $20,60 \pm 0,12\%$ db fat; $1,72 \pm 0,04\%$ db ash; and $71,14 \pm 0,18\%$ db carbohydrate.

Keyword : rengginang, glutinous rice, variety, kutuk, lusi, angsa