

PENGARUH VARIASI KETEBALAN UKURAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN SIFAT SENSORIS RENGGINANG

INTISARI

Oleh :

ANISA PRATIWI CAHYA MENTARI

17/414008/TP/11950

Rengginang merupakan salah satu jenis makanan ringan tradisional berbahan dasar beras ketan. Atribut mutu dominan pada rengginang adalah teksturnya yang renyah dan warnanya yang cerah. Kerenyahan rengginang dipengaruhi oleh bentuk dan ukuran rengginang. Bentuk dan ukuran yang seragam, akan menghasilkan kerenyahan rengginang yang seragam pula. Selain itu, bentuk dan ukuran juga merupakan salah satu parameter yang penting dalam penilaian suatu produk karena merupakan faktor mutu yang pertama kali dinilai oleh konsumen. Akan tetapi, dalam pengolahan rengginang, bentuk dan ukuran masih sering diabaikan, sehingga kualitas produk menjadi tidak optimal, kerenyahan tidak seragam, dan akan berpengaruh pada proses pendistribusian, yaitu menjadi mudah hancur saat pengangkutan. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengendalian pada proses pencetakan rengginang agar diperoleh bentuk dan ukuran yang seragam.

Penelitian ini diawali dengan pengujian sifat fisik (kerenyahan, warna, pengembangan volume). Tahap selanjutnya yaitu pengujian sifat sensoris dengan menggunakan metode uji hedonik dan deskriptif kemudian dilanjutkan dengan penentuan perlakuan terbaik. Tahapan terakhir adalah uji kimia (kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat *by difference*) dari hasil perlakuan yang terbaik. Variasi ketebalan pada penelitian ini adalah 0,5 cm; 1 cm; 1,5 cm; 2 cm.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rengginang terbaik memiliki ketebalan 1 cm karena memiliki teksur yang renyah, tidak mudah hancur dan kualitas terbaik secara sensoris. Produk ini mempunyai kadar air 1,43 %wb; kadar abu 1,66 %db; kadar protein 5,70 %db; kadar lemak 21,18 %db, dan kadar karbohidrat 71,46 %db.

Kata kunci: rengginang, beras ketan, ketebalan, renyah, tekstur, pengembangan volume, uji sensoris, uji kimia.



EFFECT OF VARIATIONS OF THICKNESS SIZE ON PHYSICAL PROPERTIES AND SENSORY OF RENGGINANG

ABSTRACT

By:

ANISA PRATIWI CAHYA MENTARI

17/414008/TP/11950

Rengginang is a type of traditional snack made from glutinous rice. The dominant quality attribute of rengginang is its crunchy texture and its bright or contrast color. The crispness of rengginang is affected by shape and size of rengginang. Uniform shape and size of rengginang will produce uniform crispness of rengginang as well. In addition, shape and size are also one of the important parameters in the assessment of a product because shape and size are the quality factors that are seen first by customers. However, in the processing of rengginang, shape and size are still often ignored so that the quality of product isn't optimal, the texture isn't uniform, and it will affect to the distribution process. Rengginang will be easily destroyed during transportation. Therefore, it is necessary to control the on the processing of rengginang so that it will produced uniform shape and size.

This research was started by testing the physical properties (crispy, color, volume expansion). After that, it was continued by testing the sensory properties with hedonic and descriptive test methods. Then, continued with determining the best treatment. The last stage is the chemical test (moisture, ash, protein, fat, and carbohydrate content based on differences). The thickness variation in this study was 0.5 cm; 1 cm; 1.5 cm; 2 cm.

The results showed that the best rengginang has a thickness of 1 cm because it has a crunchy texture, is not easily crushed, and is the most preferred by consumers. This product has a water content of 1.43 %wb; ash content 1.66 %db; protein content 5,70 %db; fat content is 21,18 %db, and carbohydrate content is 71,46 %db.

Keywords: rengginang, glutinous rice, thickness, crunchy, texture, volume expansion, sensory test, chemical test.