

“PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG BERAS MERAH (*ORYZA NIVARA*) PADA BORING BERA SEBAGAI SELINGAN SEHAT”

Fadia Ummu Kultsum^{1*}, Parlin Dwiyanana¹

¹Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Mohammad Husni Thamrin

Jl. Raya Pondok Gede No. 23-25 Jakarta Timur 13550

Email : fadiakultsum14@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Beras merah merupakan salah satu sumber pangan kaya serat yang memiliki keunggulan dibandingkan beras putih, karena mengandung nutrisi, senyawa fenolik, antosianin, serta aktivitas antioksidan yang tinggi, sehingga berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional. Salah satu bentuk olahannya adalah tepung beras merah yang dapat digunakan sebagai bahan campuran dengan tepung terigu dalam produk *bakery* seperti roti, biskuit, dan kue, termasuk sebagai substitusi terigu pada pembuatan bolu kering. Pemanfaatan tepung beras merah tidak hanya dapat mengurangi ketergantungan terhadap terigu, tetapi juga mendorong keberagaman produk olahan berbahan dasar beras merah yang lebih praktis dan sesuai dengan pola konsumsi masyarakat masa kini, sehingga berkontribusi dalam mendukung program diversifikasi pangan. Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai substitusi penggunaan tepung beras merah pada pembuatan bolu kering. Dengan adanya substitusi tepung beras merah dapat menaikkan kandungan serat pada bolu kering. **Tujuan:** untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dan tepung beras merah pada produk bolu kering sebagai selingan sehat yang tinggi serat. **Metode penelitian:** Panelis sebanyak 30 orang dan penelitian bersifat eksperimental dengan substitusi tepung terigu dan tepung beras merah. Terdapat 5 perlakuan pada penelitian ini yaitu P0 (0% tepung beras merah), P1 (25% tepung beras merah), P2 (50% tepung beras merah), P3 (75% tepung beras merah) dan P4 (100% tepung beras merah). Penelitian ini dianalisis dengan deskriptif, selanjutnya diuji statistik menggunakan uji ANOVA (*Analysis of Variance*). Jika uji ANOVA menunjukkan pengaruh nyata, maka akan dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range*. **Hasil:** Produk terpilih yaitu P3 yaitu substitusi tepung terigu : tepung beras merah (25% : 75%) dengan nilai serat sebesar 8,32/100 gram. **Kesimpulan:** Ada pengaruh substitusi tepung beras merah terhadap aspek warna, rasa dan tekstur pada bolu kering. Terdapat kenaikan kandungan serat sebesar 31,85% (2,65 gr) pada produk terpilih P3. Konsumsi bolu kering sebanyak 30 gram/hari sudah memberikan kontribusi asupan serat sebanyak 7,1% AKG (2,5 gr). BoRing BeRa dapat menjadi alternatif selingan yang sehat tinggi serat.

Kata Kunci: Tepung Beras Merah, Bolu Kering, Mutu Organoleptik

"THE EFFECT OF REPLACING WHEAT FLOUR WITH RED RICE FLOUR (ORYZA NIVARA) IN BORING BERAS AS A HEALTHY SNACK"

Fadia Ummu Kultsum^{1*}, Parlin Dwiyan¹

¹Nutrition Studies Program, Faculty of Health, University of Mohammad Husni Thamrin

Jl. Raya Pondok Gede No. 23-25 East Jakarta 13550

Email : fadiakultsum14@gmail.com

ABSTRACT

Background: Red rice is a source of fiber-rich food that has advantages over white rice, because it contains nutrients, phenolic compounds, anthocyanins, and high antioxidant activity, so it has the potential to be developed as a functional food. One of its processed forms is red rice flour which can be used as a mixture with wheat flour in bakery products such as bread, biscuits, and cakes, including as a substitute for wheat flour in making dry cakes. The use of red rice flour can not only reduce dependence on wheat, but also encourage the diversity of processed products made from red rice that are more practical and in accordance with current consumption patterns, thus contributing to supporting food diversification programs. Based on the description above, researchers are interested in conducting research on the substitution of red rice flour in making dry cakes. With the substitution of red rice flour, the fiber content in dry cakes can increase. **Objective:** to determine the effect of substitution of wheat flour and red rice flour in dry cakes as a healthy snack that is high in fiber. **Research method:** Panelists were 30 people and the research was experimental with the substitution of wheat flour and red rice flour. There were 5 treatments in this study, namely P0 (0% red rice flour), P1 (25% red rice flour), P2 (50% red rice flour), P3 (75% red rice flour) and P4 (100% red rice flour). This research was analyzed descriptively, then tested statistically using the ANOVA (Analysis of Variance) test. If the ANOVA test shows a significant effect, it will be continued with the Duncan's Multiple Range test. **Results:** The selected product is P3, namely the substitution of wheat flour: red rice flour (25%: 75%) with a fiber value of 8.32 / 100 grams. **Conclusion:** There is an effect of red rice flour substitution on the color, taste and texture aspects of dry sponge cake. There is an increase in fiber content of 31.85% (2.65 gr) in the selected product P3. Consuming 30 grams of dry sponge cake per day contributes 7.1% of the RDI (2.5 grams). BoRing BeRa can be a healthy, high-fiber snack alternative.

Keywords: Red Rice Flour, Dry Cake, Organoleptic Quality