

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini mempelajari perbandingan bekatul dengan tepung tempe dan konsentrasi maltodekstrin pada bubur instan berbasis kacang merah.

Penelitian ini menggunakan rancangan percobaan faktorial 3x3 dalam rancangan acak kelompok (RAK) dengan ulangan sebanyak 3 kali, dimana faktornya meliputi : perbandingan bekatul dengan tepung tempe (A) yang terdiri 3 taraf, yaitu a1(1:1), a2(1:2) dan a3(2:1), serta konsentrasi maltodekstrin (P) yang terdiri dari 3 taraf, yaitu p1(0%), p2(3%) dan p3(5%).

Respon pada penelitian ini adalah respon fisik yaitu kecepatan melarut. Respon Kimia yang meliputi kadar serat, kadar pati dan kadar protein. Respon organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa dan kekentalan. dan pengujian aktifitas antioksidan pada sampel terpilih.

Penelitian utama perbandingan bekatul dengan tepung tempe berpengaruh nyata terhadap kadar serat, kadar protein dan warna bubur tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kecepatan melarut, kadar pati, rasa, aroma dan kekentalan. Konsentrasi maltodekstrin berpengaruh nyata terhadap kecepatan melarut, kadar pati, kadar protein dan warna bubur tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar serat, rasa, aroma dan kekentalan. Interaksi antara perbandingan bekatul dengan tepung tempe dan konsentrasi maltodekstrin tidak berpengaruh nyata terhadap kecepatan melarut, kadar serat, kadar pati, kadar protein, warna, aroma, rasa dan kekentalan bubur instan kacang merah.

Berdasarkan uji fisik, analisis kimia dan uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan terpilih pada bubur instan kacang merah yaitu a2p3 perbandingan bekatul dengan tepung tempe (1:2) dan konsentrasi maltodekstrin (5%) dengan nilai kecepatan melarut 41 detik, kadar serat 4%, kadar pati 69,80%, kadar protein 16,69%, dan aktivitas antioksidan sebesar 28645,87 ppm.

Kata Kunci : Bekatul, Tepung Tempe, Konsentrasi Maltodekstrin dan Kacang Merah