

ABSTRACT

The aim of this research is to discover the ratio of white sticky rice flour with black sticky rice flour and mulberry's concentration to the characteristic of the produced *opak*.

This research used randomized block design with 2 factors and 3 repetitions. Factor A is the ratio of white sticky rice flour with black sticky rice flour, which consists of (a1) 1 : 1, (a2) 0.85 : 1.15, (a3) 0.70 : 1.30, and factor B is the mulberry's concentration which consists of (b1) 9%, (b2) 11%, (b3) 13%.

Based on the preliminary research, the temperature and time chosen for drying the *opak* is 60°C for 4 hours. Based on the primary research, the ratio of the white sticky rice flour with black sticky rice flour and mulberry's concentration effects the organoleptic characteristic (color, aroma, flavor, crispness), physical characteristic (volume, swelling) and chemical characteristic (water content and vitamin C). Black sticky rice *opak* chosen is black sticky rice *opak* a3b3 (0.70:1.30 and 11%) with reduction sugar content of 1.62%, starch content of 63.81%, and anthocyanin content of 48.58%.

INTISARI

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui perbandingan tepung beras ketan putih dengan tepung beras ketan hitam dan konsentrasi buah murbei terhadap karakteristik opak ketan hitam yang dihasilkan.

Penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan 2 faktor dan 3 kali ulangan. Faktor (A) perbandingan tepung beras ketan putih dengan tepung beras ketan hitam terdiri dari (a1) 1 : 1, (a2) 0,85 : 1,15, (a3) 0,70 : 1,30 dan faktor (B) konsentrasi buah murbei terdiri dari (b1) 9%, (b2) 11%, (b3) 13%.

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan suhu dan waktu pengeringan terpilih yaitu 60°C dalam waktu 4 jam. Berdasarkan hasil penelitian utama perbandingan tepung beras ketan putih dengan tepung beras ketan hitam dan konsentrasi buah murbei berpengaruh terhadap karakteristik organoleptik (Warna, aroma, rasa, kerenyahan), karakteristik fisik (Volume pengembangan) dan karakteristik kimia (Kadar air dan vitamin C). Produk opak ketan hitam terpilih yaitu opak ketan hitam a3b3 (0,70:1,30 dan 11%) dengan kadar gula reduksi 1,62 %, kadar pati 63,81%, dan antosianin sebesar 48,58%.