

## INTISARI

Tepung komposit adalah tepung yang dibuat dari dua atau lebih bahan pangan yang dicampur menjadi satu dengan ukuran mesh yang sama. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan perbandingan tepung beras merah, tepung ubi jalar, dengan tepung kedelai dan ukuran mesh yang tepat pada pembuatan tepung komposit dan ukuran mesh mendapatkan karakteristik tepung komposit dengan sifat fisiko kimia yang baik pada saat di aplikasikan terhadap suatu produk.

Metode penelitian dilakukan dalam dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yang dilakukan adalah menganalisis kadar air dan *swelling power* dalam bahan baku tepung komposit. Penelitian utama yaitu menentukan pengaruh perbandingan tepung beras merah, tepung ubi jalar putih dengan kedelai dan ukuran mesh menggunakan rancangan acak kelompok (RAK). Rancangan perlakuan terdiri dari 2 faktor, yaitu faktor A (tepung beras merah, tepung ubi jalar putih dengan kedelai) dan faktor B (ukuran mesh). Rancangan respon terdiri dari respon kimia yaitu penentuan kadar air, *swelling power* dan kadar protein, serta dilakukan uji sifat amilografi dan colorimeter pada sampel terpilih.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung beras merah, tepung ubi jalar, dengan tepung kacang kedelai dan ukuran mesh serta interaksinya berpengaruh terhadap kadar air, *swelling power*, dan kadar protein. Berdasarkan hasil pemilihan sampel terbaik, produk terpilih yang didapatkan yaitu pada mesh 80 perlakuan a2b, yaitu (40%:20%:40%) mesh 100 perlakuan a2b2 perbandingan tepung beras merah, tepung ubi jalar putih, dan kedelai yaitu (40%:20%:40%), dan mesh 120 perlakuan a2b3 perbandingan tepung beras merah, tepung ubi jalar putih, dan kedelai yaitu (40%:20%:40%).

**Kata Kunci :** Tepung Komposit, dan Ukuran Mesh.

## **ABSTRACT**

*Composite flour was a flour made from two or more food ingredients mixed into one with the same mesh size. The objective of research is to determine the ratio of brown rice flour, sweet potato flour, soy flour and with appropriate mesh size in the manufacture of composite flour mesh size and gain characteristics of composite flour with physico chemical properties were good when applied to a product.*

*The method of research were carried out preliminary reasearch and primary research. The preliminary study is to analyze the water content, and protein in flour raw material, as well as analyze the water content and swelling power in raw material composite flour. The main research is to determine the effect of rice flour ratio of red, white sweet potato flour with soy and size of the mesh using a randomized block design (RBD). The design of treatment consists of two factors, namely A (brown rice flour, white sweet potato flour with soy) and factor B (mesh size). The draft response consists of a chemical response that is the determination of water content, swelling power and protein content, as well as test and colorimeter amilograpf properties on selected sample.*

*The results showed that the ratio and the ratio of brown rice flour, sweet potato flour, and soy beans Tapung mesh size and their interactions affect the water content, swelling power, and protein content. Based on the best sample selection, the selected product obtained is in mesh 80 treatment a2b, ie (40%: 20%: 40%) mesh 100 treatment a2b2 ratio of brown rice flour, sweet potato flour white, and soybeans are (40%: 20%: 40%), and the mesh 120 treatment a2b3 comparison rice flour red, white sweet potato flour, and soy flour which (40%: 20%: 40%).*

**Key Words :** *Composite Flour, and Mesh Size.*