**INTISARI**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk diversifikasi pangan dengan pemanfaatan bahan pangan lokal umbi-umbian dan ikan lele secara optimal, dan meningkatkan pola konsumsi masyarakat terhadap pangan non beras dengan pembuatan beras analog berbasis tepung umbi dan tepung ikan lele. Manfaat dari penelitian ini adalah dapat memberikan informasi baru dalam penggunaan tepung ubi kayu, ubi jalar, talas dan tepung ikan lele sebagai bahan utama pada pembuatan beras analog, penganekaragaman produk hasil olahan dari   
umbi-umbian dan dapat mengetahui karakteristik beras analog berbasis tepung umbi-umbian dan tepung ikan lele.

Metode penelitian yang dilakukan terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan adalah pembuatan tepung   
umbi-umbian dan tepung ikan lele, pemilihan formula serta pemilihan metode proses. Penelitian utama adalah penentuan jenis tepung umbi-umbian (A) dengan 3 taraf yaitu a1 (tepung ubi kayu), a2 (tepung ubi jalar), dan a3 (tepung talas) dan penentuan konsentrasi tepung ikan lele (B) dengan 3 taraf yaitu b1 (7,5%),   
b2 (10%), dan b3 (12,5%). Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak kelompok (RAK) dengan pola faktorial 3 x 3 sebanyak 3 kali ulangan yang dilanjutkan dengan uji *Duncan*.

Hasil uji kesukaan panelis dan analisis kimia sampel beras analog yang terbaik dari keseluruhan respon adalah a1b2 (tepung ubi kayu dan konsentrasi tepung ikan lele 10%), dengan kadar air 10,89%, kadar protein 44,78% dan kadar karbohidrat (gula total) 17,93%.

***ABSTRACT***

*The purpose of the research is to food diversification system of optimally utilization local tubers and catfish to improve the housing consumption pattern based on non-rice food with rice-making analogue tuber flour and flour-based catfish. The utility of this research is to give the new information of cassava flour, sweet potato, taro and catfish flour in use as the main ingredient of manufacture analog rice, the diversification of products processed from tubers and can determine the characteristics of analog-based rice flour and starchy tubers catfish.*

*The research used preliminary research and primary research. Preliminary research includes the manufacture of flour starchy tubers and catfish, as well as the electoral formula electoral process method. Variable used is the type of flour tubers (A) with 3 levels is a1 (cassava flour), a2 (sweet potato flour), and a3 (taro flour). While the second variable is the concentration of catfish meal (B) with 3 levels is b1 (7.5%), b2 (10%), and b3 (12.5%). The experimental design used in this study is a randomized block design (RBD) with 3 x 3 factorial 3 times repeated, followed by Duncan's test.*

*A panel test results and the chemical analysis of the best analog rice samples from the entire response is a1b2 (cassava flour and starch concentration catfish 10%), with a water content of 10,89%, 44,78% protein content and carbohydrate content (total sugar ) 17,93%.*