

# Fris Lamber

*by* UNITRI Press

---

**Submission date:** 08-Nov-2022 09:34AM (UTC+0700)

**Submission ID:** 1895019759

**File name:** Fris\_Lamber.docx (41.47K)

**Word count:** 728

**Character count:** 4543

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BERAS MERAH PADA PEMBUATAN  
KUE KERING TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA KUE  
KERING**

**SKRIPSI**



**Disusun oleh:  
FRIS LAMBER  
NIM: 2015340008**

## RINGKASAN

Kue kering banyak diminati masyarakat karena mudah membawanya terutama ketika perjalanan jauh, mudah dalam mengkonsumsinya, umur simpannya panjang karena kadar airnya rendah. Bahan utama dalam pembuatan kue kering adalah tepung terigu. Ketersediaan terigu di Indonesia cukup terbatas karena tingkat konsumsi masyarakat akan berbagai aneka olahan terigu perlu dilakukan substitusi antara tepung terigu dan tepung beras merah dalam pengolahan kue kering. Hasil ini diharapkan selain mengurangi tingkat keterbatasan tepung terigu juga dapat memperkaya rasa dan kandungan dalam kue kering. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan perlakuan terbaik dalam proporsi tepung terigu dan beras merah dalam pembuatan kue kering.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal dengan perlakuan proporsi tepung terigu dengan tepung beras merah faktornya yaitu: P1=90% tepung terigu: 10% tepung beras merah, P2= 80% tepung terigu: 20% tepung beras merah, P3=70% tepung terigu: 30% tepung beras merah, P4= 60% tepung terigu: 40% tepung beras merah, P5=50% tepung terigu: 50% tepung beras merah. Uji kimia kue kering terdiri dari kadar abu, kadar air, dan serat. Karakteristik sensori menggunakan uji *hedonik* yaitu Uji Kesukaan Rasa, Uji Kesukaan Aroma, Uji Kesukaan Tekstur, Uji Kesukaan Warna. Perlakuan terbaik adalah P3 yaitu substitusi tepung beras merah sebesar 30% dengan karakteristik kadar abu 1,78%, kadar air 4,53% dan kadar serat 1,78%.

**Kata Kunci: Kue Kering, Tepung Beras Merah, Karakteristik Fisik Kue Kering**

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kue kering merupakan makanan ringan terbuat dari campuran terigu, gula, telur, dan margarine kemudian di uleni, dicetak dan di oven (Sarri, 2013). Kue kering berbeda dengan biskuit, perbedaannya terletak pada ketebalannya, biskuit lebih tipis dibandingkan kue kering (Mutmainna, 2013). Kue kering banyak diminati masyarakat karena mudah membawanya terutama perjalanan jauh, mudah dalam mengkonsumsinya, umur simpannya panjang karena kadar airnya rendah, bisa menjadi pengganjal perut sementara ketika rasa lapar datang tetapi tidak menimbulkan rasa kenyang, mudah di dapatkan di semua tempat, tersedia dalam berbagai varian rasa dan bentuk yang menarik.

Kue kering di buat dari bahan bahan berupa terigu, gula, telur, dan margarine. Berdasarkan komposisi ini kandungan terbesar dalam kue kering yaitu karbohidrat dan lemak namun rendah serat. Kedua zat gizi ini apabila dikonsumsi dalam jumlah banyak akan menimbulkan obesitas. Selain terigu sebagai bahan baku utama dalam pembuatannya tidak bisa diproduksi di Indonesia, ketersediaannya harus didatangkan dengan cara impor dari luar negeri (Aptindo, 2013). Apabila ini dibiarkan maka akan membebani keuangan negara. Sehingga kedua permasalahan ini perlu dicarikan solusinya.

Indonesia dikenal dengan negara yang kaya akan sumber daya lokal. Salah satu sumber daya lokal yang mengandung sumber karbohidrat, serat dan antioksidan potensial adalah tanam padi penghasil beras merah. Tanaman padi penghasil beras merah mudah di tanam di berbagai tempat wilayah Indonesia sehingga mudah untuk mendapatkan bahan baku ini. Kandungan gizi di dalam beras merah berupa karbohidrat 90%, serat 1,8% (Hanastiti, 2013). Warna merah pada beras karena memiliki antosianin, pewarna alami ini bisa berfungsi sebagai antioksidan yang berfungsi untuk menangkal radikal bebas penyebab penyakit degeneratif (Ardiansyah, 2005). Berdasarkan

kandungan yang dimiliki beras merah bisa diduga menggantikan sebagian tepung terigu dalam pembuatan kue kering serta dapat meningkatkan kandungan kue kering terutama kandungan serat dan antioksidan .

Kue kering adalah produk yang telah diolah dan siap konsumsi yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Menurut Esti (2012) kue kering adalah salah satu jenis cemilan dengan bahan baku utamanya adalah tepung terigu. Mempertimbangkan bahwa keberadaan tepung terigu di Indonesia yang terbatas dan harus di impor dari negara lain, perlu disubstitusikan dengan tepung beras merah. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk meminimalisir kelangkaan tepung terigu serta memperkaya kandungan kue kering. Kualitas kue kering di tentukan berdasarkan kandungan kimia seperti kadar air, kadar abu, karbohidrat, protein dan lemak. Di sisi lain, kualitas kue kering juga dapat ditentukan dari tekstur, warna, rasa, aroma, dan bentuk kue kering (Reski,2011). Hal ini dilakukan karena kue kering mudah diterima oleh masyarakat. Menurut Darmawangsyah, dkk., (2016) produk kue kering memiliki pangsa pasar yang cukup tinggi. Oleh karena itu, dengan adanya substitusi diharapkan mampu meningkatkan kandungan gizi pada kue kering. Berdasarkan hal tersebut, perlu adanya kajian tentang Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Kering Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Kue Kering.

## **1.2 Tujuan**

1. Untuk mendapatkan perlakuan terbaik terhadap proporsi tepung terigu dan beras merah dalam pembuatan kue kering.

## **1.3 Hipotesa**

1. Diduga proporsi tepung terigu dan beras merah dalam pembuatan kue kering berpengaruh terhadap kualitas fisik kimia dan organoleptik kue kering yang dihasilkan.

# Fris Lamber

## ORIGINALITY REPORT

20%

SIMILARITY INDEX

19%

INTERNET SOURCES

6%

PUBLICATIONS

5%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://ojs.unm.ac.id">ojs.unm.ac.id</a> Internet Source	6%
2	<a href="http://jurnal.fp.uns.ac.id">jurnal.fp.uns.ac.id</a> Internet Source	3%
3	Submitted to Udayana University Student Paper	2%
4	<a href="http://affrida-noviyanti-bidari-feb19.web.unair.ac.id">affrida-noviyanti-bidari-feb19.web.unair.ac.id</a> Internet Source	2%
5	<a href="http://msc-hematology.blogspot.com">msc-hematology.blogspot.com</a> Internet Source	1%
6	<a href="http://id.123dok.com">id.123dok.com</a> Internet Source	1%
7	<a href="http://permudah-hidupini.blogspot.com">permudah-hidupini.blogspot.com</a> Internet Source	1%
8	<a href="http://publikasi.unitri.ac.id">publikasi.unitri.ac.id</a> Internet Source	1%
9	<a href="http://sipora.polije.ac.id">sipora.polije.ac.id</a> Internet Source	1%

10

tokoacehgeutanyo.blogspot.com

Internet Source

1 %

---

Exclude quotes      On

Exclude matches      Off

Exclude bibliography      On