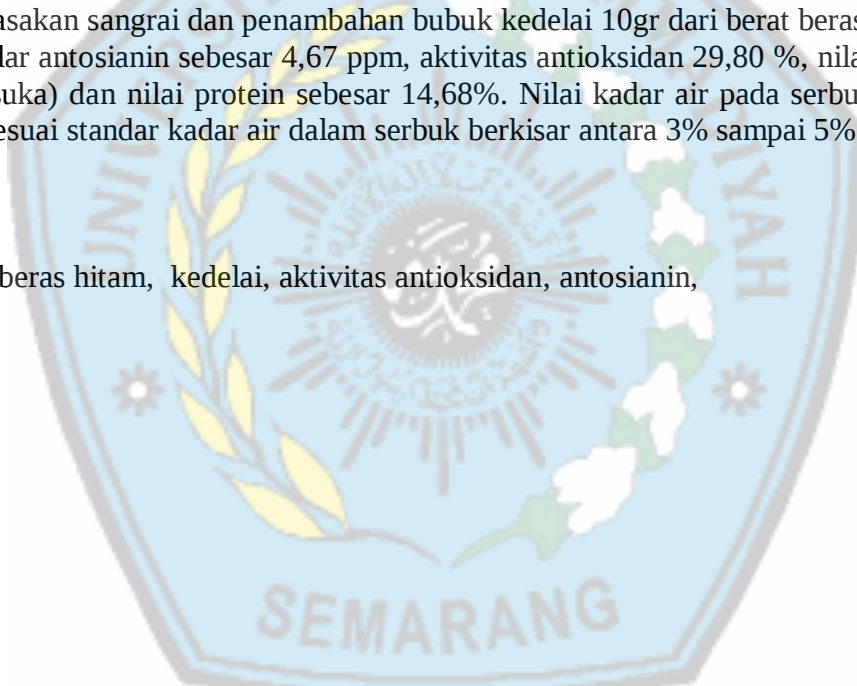


## ABSTRAK

*DIKSY ZETA AMORTA. Sifat kimia dan Sensori serbuk Beras Hitam dengan Variasi Metode Pemasakan dan Penambahan Bubuk Kedelai. Dibimbing oleh NURHIDAJAH dan NURRAHMAN.*

Beras Hitam merupakan salah satu varietas beras yang ada di dunia, di samping beras putih, beras cokelat, dan beras merah. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidannya lebih besar dibandingkan dengan jenis beras lainnya. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan sebagai salah satu upaya dalam memanfaatkan beras hitam. Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar antosianin, aktivitas antioksidan, sifat sensori dan menentukan perlakuan terbaik. Metode pemasakan (sangrai dan oven) dan penambahan bubuk kedelai (0, 10gr, 20gr, 30gr, 40gr). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap faktorial dengan pengujian antosianin dan aktivitas antioksidan DPPH. Hasil uji statistik didapatkan bahwa metode pemasakan dan penambahan bubuk kedelai berpengaruh terhadap kadar antosianin, aktivitas antioksidan dan sifat sensori. Perlakuan terbaik yaitu metode pemasakan sangrai dan penambahan bubuk kedelai 10gr dari berat beras hitam 100 gr memiliki kadar antosianin sebesar 4,67 ppm, aktivitas antioksidan 29,80 %, nilai sensori 2,77 (mendekati suka) dan nilai protein sebesar 14,68%. Nilai kadar air pada serbuk beras hitam juga sudah sesuai standar kadar air dalam serbuk berkisar antara 3% sampai 5%.

Kata Kunci: beras hitam, kedelai, aktivitas antioksidan, antosianin,



## ABSTRACT

*DIKSY ZETA AMORTA. Chemical Properties and Sensory Black Rice Powder with Variation of Cooking Method and Addition of Soy Powder.. Guided by NURHIDAJAH and NURRAHMAN..*

Black rice is one of the world's rice varieties, in addition to white rice, brown rice, and brown rice. The content of anthocyanin and its antioxidant activity is greater than other types of rice. Therefore, this research done as one effort to exploit black rice. The general purpose of this study was to determine the levels of anthocyanin, antioxidant activity, sensory properties and determine the best treatment. Cooking methods (roasting and oven) and the addition of soy powder (0, 10gr, 20gr, 30gr, 40gr). This study used a Factorial Completely Randomized Design with anthocyanin and DPPH antioxidant activity. The result of statistical test shows that cooking method and addition of soybean powder have an effect on anthocyanin content, antioxidant activity and sensory properties. The best treatment was roasting and 10 gr from 10 gr weight of black rice with anthocyanin content 4,67 ppm, antioxidant activity 29,80%, sensory value 2,77 (close to likes) and protein value 14,68% . The value of water content in powdered black rice powder also in accordance with standard water content in powder powder ranges from 3% to 5%.

Keywords: black rice, soybeans, antioxidant activity, anthocyanins,

