

**Tekstur, Warna dan Sifat Sensoris Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf  
(*Modified Cassava Flour*) dengan Kombinasi Tepung Kacang Hijau  
(*Vigna Radiata L*)**

Risnaika Dewi Ayuni<sup>1</sup>, Yunan Kholifatuddin Syadi<sup>2</sup>, Salsa Bening<sup>3</sup>

<sup>13</sup> Program Studi D3 Gizi, <sup>2</sup> Program Studi Teknologi Pangan

Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Semarang

**ABSTRAK**

Beras analog merupakan beras tiruan yang terbuat dari bahan baku selain beras dan terigu. Beras analog dapat digunakan sebagai makanan alternatif pengganti beras. Penelitian ini bertujuan mempelajari karakteristik tekstur, warna dan sifat sensoris beras analog berbasis tepung mocaf dan tepung kacang hijau.

Penelitian dilakukan dengan metode eksperimental dengan rancangan acak lengkap yang terdiri dari 4 perlakuan dengan perbandingan rasio tepung mocaf dan tepung kacang hijau 50 : 50, 60 : 40, 70 : 30, 80 : 20 dan 3 kali pengulangan. Beras analog dibuat melalui tahap pembuatan adonan yang terdiri dari campuran tepung mocaf dan tepung kacang hijau, selanjutnya digiling menyerupai mie, dipotong, dan dikeringkan. Selanjutnya dianalisis tekstur dan warna pada produk kering (beras analog) dan sifat sensoris produk siap konsumsi (nasi analog).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin banyak persentase tepung kacang hijau yang digunakan menyebabkan tekstur beras analog semakin keras serta intensitas kecerahannya semakin berkurang. Beras analog berbasis tepung mocaf dan tepung kacang hijau memiliki warna mutu kurang baik dengan kisaran analisis warna kuning – merah. Semakin banyak persentase tepung kacang hijau yang digunakan menyebabkan aroma, rasa dan kenampakan nasi dari beras analog semakin disukai panelis. Sebaliknya semakin berkurang persentase tepung kacang hijau yang digunakan menyebabkan warna dan tekstur nasi dari beras analog semakin disukai.

**Kata kunci :** Beras Analog, kacang hijau, mocaf, tepung kacang hijau, tepung mocaf

**Texture, Color and Sensory Properties of Analog Rice Based on Mocaf Flour  
(Modified Cassava Flour) with a Combination of Green Bean Flour  
(Vigna Radiata L)**

Risnaika Dewi Ayuni<sup>1</sup>, Yunan Kholifatuddin<sup>2</sup>, Salsa Bening<sup>3</sup>  
<sup>1,2,3</sup> Nutrition Science Study Program, <sup>2</sup>Food Technology Program  
The Faculty of Nursing and Health  
University of Muhammadiyah Semarang

**ABSTRACT**

*Analog rice is artificial rice made from raw materials other than rice and wheat. Analog rice can be used as an alternative food to substitute of rice. The aims of this research was to knowing the characteristics of texture, color and sensory properties of analog rice based on mocaf flour and mung bean flour.*

*This research is an experimental method with a complete randomized design consisting of 4 treatments with ratio of mocaf flour and green bean flour is 50: 50, 60: 40, 70: 30, 80: 20 and 3 repetitions. Analog rice is made by making the dough consisting of a mixture of mocaf flour and mung bean flour, then milled to resemble noodles, cut and dried. Then the texture and color of the dry product (analog rice) and sensory properties of the product ready for consumption (analog rice) were analyzed.*

*The results showed that the greater percentage of green bean flour used causes the analog rice texture tougher and the brightness level will less of the intensity. Analog rice based on mocaf flour and mung bean flour have not good color quality with a range of color analysis is yellow-red. The greater percentage of green bean flour used causes the aroma, taste and appearance of rice from analog rice the more favored by panelists. Conversely, the reduced percentage of green bean flour used causes the color and texture of rice from analog rice to be preferred..*

**Keywords:** Analog rice, green beans, mocaf, mocaf flour, green bean flour