

**EVALUASI KARAKTERISTIK FISIK FORMULA
BERAS ANALOG BERBASIS TEPUNG PORANG
(*Amorphophallus muelleri* Bume)**



SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Mencapai
Derajat Sarjana Teknologi Pertanian**

Oleh :

**Lucky Alifaditama Ridwanda Yudistira
NIM. 1850400022**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
SUKOHARJO
2025**

ABSTRAK

Lucky Alifaditama Ridwanda Yudistira, 1850400022. Evaluasi Formula Berbasis Tepung Porang Terhadap Karakteristik Fisik Beras Analog. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo.

Pengembangan produk pangan yang dapat mengurangi konsumsi beras perlu dilakukan, salah satunya melalui beras analog. Porang merupakan salah satu bahan baku beras analog yang mengandung zat gizi dan bermanfaat bagi kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik fisik (berat jenis, ukuran panjang dan lebar, tingkat kerusakan, dan warna) beras analog berbahan dasar tepung porang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Formulasi beras analog pada penelitian ini meliputi pencampuran 125 gram tepung porang, 250 gram tepung beras, dan 125 gram tepung mocaf sebagai F1; 125 gram tepung porang, 250 gram tepung jagung, dan 125 gram tepung mocaf sebagai F2; 250 gram tepung porang, 125 gram tepung beras, dan 125 gram tepung mocaf sebagai F3; dan 250 gram tepung beras dan 125 gram tepung mocaf sebagai F4. Sampel beras analog berbasis tepung porang dianalisis karakteristik fisiknya, meliputi densitas massal, tingkat kerusakan, ukuran panjang dan lebar, serta warna. Analisis data dilakukan dengan menggunakan Analisis Varians (ANOVA) dan Uji Rentang Berganda Duncan (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa evaluasi karakteristik fisik formulasi beras analog berbasis tepung porang menunjukkan bahwa perlakuan F1, F2, F3, dan F4 berpengaruh nyata terhadap nilai tingkat kerusakan dan warna L. Namun, tidak berpengaruh terhadap densitas massal, panjang, lebar, warna a, dan warna b beras analog. Karakteristik fisik beras analog yang dihasilkan menunjukkan bahwa densitas massal berkisar antara (5,40–7,11), panjang (0,7–0,83), dan lebar (0,1–0,26), yang mendekati beras. Warnanya putih (26,10–34,33), tetapi tidak seputih beras.

Kata kunci : karakteristik fisik, beras analog, tepung porang, tepung jagung