

## UJI ORGANOLEPTIK BERAS CERDAS BERBAHAN BAKU BERAS DAN JAGUNG DENGAN PENAMBAHAN ISOLAT PROTEIN KEDELAI

### *Organoleptic Evaluation of Beras Cerdas from Rice and Corn with The Addition of Soybean Protein Isolate*

Ahmad Muhammad Aghil Ibrahim\*, Nurud Diniyah, Achmad Subagio

Center of Development of Advanced Sciences and Technology (CDAST), Universitas Jember  
Jln. Kalimantan 37, Kampus Tegal Boto, Jember, Jawa Timur, Indonesia

\*Email: ibrahimaghil@gmail.com

#### ABSTRACT

*Beras cerdas is kind of analog rice made from local ingredients with nutritional content approaching or exceeding the rice and physically like rice. The purpose of this study was to determine the organoleptic preference of panelist on intelligent rice formulations made from rice and corn with the addition of soy protein isolate. This study used a block randomized design consisting of two factors: factor A comparison of rice flour and comstarch (90%: 10%, 80%: 20%, 70%: 30%) and factor B namely the addition of soybean protein isolate (10% or 15%). Organoleptic evaluation conducted on the color, aroma, flavor, texture, appearance and towards acceptance as a whole. Beras cerdas that tested is an beras cerdas was cooked in the form of rice. The result were analyzed using ANOVA test to see the difference of preference of beras cerdas, if there is a significant difference then continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at test level  $\alpha \leq 5\%$ . Based on the results of test was known that most preferred beras cerdas by the panelists in this study which based on the preferences of color and aroma is a beras cerdas with the composition of 80% rice flour, 20% corn flour and 10% soybean protein isolate while most preferred beras cerdas by the panelists based on taste, texture, appearance, and overall preference is a beras cerdas with the composition of 70% rice flour, 30% corn flour and 10% soybean protein isolate.*

**Keywords:** organoleptic, beras cerdas, rice, corn, soybean protein isolate.

#### ABSTRAK

*Beras cerdas merupakan beras analog yang dibuat dari bahan-bahan lokal dengan kandungan gizi yang mendekati atau melebihi beras dengan bentuk menyerupai beras. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui preferensi organoleptik panelis terhadap formulasi beras cerdas berbahan baku beras dan jagung dengan penambahan isolat protein kedelai. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok yang terdiri atas dua faktor yaitu faktor A perbandingan tepung beras dan tepung jagung (90%:10%, 80%:20%, 70%:30%) dan faktor B yaitu penambahan isolat protein kedelai (10% atau 15%). Uji organoleptik dilakukan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, kenampakan dan terhadap penerimaan secara keseluruhan. Beras cerdas yang diujikan adalah beras cerdas matang dalam bentuk nasi. Data dianalisis dengan menggunakan uji keragaman ANOVA untuk melihat perbedaan preferensi beras cerdas, bila terjadi beda nyata maka dilanjutkan dengan Uji Duncan New multiple Range Test (DNMRT) pada taraf uji  $\alpha \leq 5\%$ . Berdasarkan hasil uji organoleptik diketahui bahwa beras cerdas yang paling disukai oleh panelis pada penelitian ini berdasarkan preferensi warna dan aroma adalah beras cerdas dengan komposisi 80% tepung beras, 20% tepung jagung dan 10% IPK sedangkan beras cerdas yang paling disukai panelis berdasarkan preferensi rasa, tekstur, kenampakan, dan preferensi secara keseluruhan adalah beras cerdas dengan komposisi 70% tepung beras, 30% tepung jagung dan 10% IPK.*

**Kata kunci:** organoleptik, beras cerdas beras padi, jagung, isolat protein kedelai