

ABSTRAK

Malt merupakan bahan yang penting untuk produk *bakery*, minuman beralkohol maupun non-alkohol. Di Indonesia, sebagian besar malt dihasilkan dari barley, namun masih banyak impor karena harganya yang mahal. Oleh karena itu, dicari alternatif bahan baku lain seperti gabah beras merah yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dan dapat dijadikan pengganti barley. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mencari atribut & penerimaan sensori terbaik dari produk kukis malt beras merah dengan variabel waktu penyangraian yang berbeda-beda. Malt beras merah nantinya akan dijadikan tepung malt dan dijadikan produk akhir berupa kukis. Penelitian ini menggunakan metode uji sensori hedonik dan RATA untuk *kukis* malt beras merah, uji proksimat air, abu, protein, karbohidrat, dan lemak, serta uji fisik yaitu uji warna dan kelarutan. Hasil dari uji sensori menunjukkan bahwa sampel tepung dengan penyangraian terendah memiliki tingkat kesukaan tertinggi dari panelis, selain itu semakin tinggi penyangraian, angka tingkat kesukaan semakin menurun. Hal ini dikarenakan atribut rasa *roasted* tidak diminati & bukan atribut ideal bagi panelis. Dari uji sensori, didapatkan hasil kukis terbaik sesuai dengan preferensi panelis adalah tepung S1 (penyangraian terendah). Pada hasil uji karakteristik kimia dan fisik dari tepung, tepung malt S1 memiliki kadar air 6,62%, kadar abu 4,69%, kadar protein 8,73%, kadar lemak 3,11%, dan kadar karbohidrat 76,84%, persentase kelarutan pada air sebesar 13,8%, dan L-value warna 57,8.

Kata kunci: Beras Merah, Kukis, Malt, Uji Proksimat, Uji Sensori



ABSTRACT

Malt is an important ingredient in bakery products, alcoholic beverages, and non-alcoholic beverages in the food industry. In Indonesia, the majority of malt is produced from barley, but there is still a significant amount of imports due to its high cost. Therefore, alternative raw materials such as red rice grains are being sought as they have high nutritional content and can be used as a substitute for barley. The objective of this research is to find the best sensory attributes and acceptance of red rice malt kukis with different penyangraian times. The red rice malt will be processed into malt flour and used to make kukis as the final product. This research uses hedonic sensory evaluation and RATA method for red rice malt kukis, chemical analysis including proximate analysis of moisture, ash, protein, carbohydrates, and fat, as well as physical analysis including color measurement and solubility test. The results of the sensory evaluation showed that the sample with the lowest penyangraian time had the highest preference level among the panelist. The chemical analysis results showed that malt had a moisture content of up to 42%, which decreased with the penyangraian process. The malt flour sample had low fat content and moderate protein content (8-9%). The malt flour sample also had a high carbohydrate content of 76%. In addition, higher penyangraian levels resulted in darker color of the flour and increased solubility.

Keywords: Brown Rice, Cookies, Malt, Proximate Evaluation, Sensory Evaluation

