

**TERM PHYSICAL AND FIBER CONTENT REVIEW OF MAKING
STEAMED BROWNIES WITH RED RICE FLOUR
VARIATION MIXTURE**

Lufita Rochim S¹, Noor Tifauzah², Tjarono Sari³
^{1),2),3)}Jurusan Gizi Poltekkes kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : lufitarochim@yahoo.com

ABSTRACT

Red rice has higher fiber 0,8 g / 100 g than others rice. Steamed brownies is one of favourite cake because original chocolate taste and soft texture. Flour is the main ingredient to make cake. Fiber content of wheat flour lower 0,3 g / 100 g than red rice. Mixing red rice flour is expected to improve level of fiber. The experiment purpose is knowing term physical and fiber content review of making steamed brownies with red rice flour variation mixture. Method experiment of this research is apparent experimental. Free variable in research is variation of red rice flour mixture whereas dependent variable is term physical and fiber content. Processing data result is descriptive analyzed. Result experiment is show more mixture of red rice flour make color of steamed brownies getting dark brown, hard texture, aromatic special brownies and sweat taste. Highest fiber content exist in brownies with variations 60% of red rice flour mixture. Conclusions of this reseacrh is have different in term physical and fiber content of steamed brownies with red rice flour mixture.

Keywords : *red rice, steamed brownies, phisical properties, and fiber content.*

TINJAUAN SIFAT FISIK DAN KADAR SERAT PADA BROWNIES KUKUS DENGAN VARIASI CAMPURAN TEPUNG BERAS MERAH

Lufita Rochim S¹, Noor Tifauzah², Tjarono Sari³
^{1),2),3)}Jurusan Gizi Poltekkes kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : lufitarochim@yahoo.com

INTISARI

Beras merah memiliki kandungan serat 0,8 g/100 g lebih tinggi dibandingkan beras lainnya. Brownies kukus merupakan salah satu jenis cake yang diminati oleh masyarakat karena memiliki rasa coklat pekat dan tekstur lembut. Bahan utama dalam pembuatan cake adalah tepung terigu. Kandungan serat tepung terigu lebih rendah jika dibandingkan beras merah yaitu 0,3 g/100 g. Pencampuran tepung beras merah diharapkan dapat meningkatkan kadar serat dari brownies kukus. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui sifat fisik dan kadar serat pada brownies kukus dengan variasi campuran tepung beras merah. Metode penelitian ini merupakan penelitian eksperimen semu. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah variasi campuran tepung beras merah sedangkan variabel terikatnya adalah sifat fisik dan kadar serat. Pengolahan data hasil penelitian dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin banyak campuran tepung beras merah warna brownies kukus semakin coklat tua, tekstur menjadi semakin keras, aroma menjadi khas brownies dan rasa menjadi manis. Kadar serat paling tinggi terdapat pada brownies dengan variasi campuran tepung beras merah 60%. Kesimpulan dalam penelitian ini ada perbedaan sifat fisik dan kadar serat pada brownies kukus dengan variasi campuran tepung beras merah.

Kata kunci : beras merah, brownies kukus, sifat fisik, kadar serat