

## ABSTRAK

Lian Qotrul Nada Arisyufa, 2024. PEMANFAATAN BERAS MERAH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN CEREAL DIET DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK skripsi program studi : pendidikan vokasional kesejahteraan keluarga Fakultas Teknik universitas PGRI adi buana Surabaya, Dosen pembimbing : dr. Ria Andriani Mukti, M.Si

Meskipun beras merah memiliki kandungan yang sangat banyak dan menguntungkan, tetapi tingkat konsumsi dan pemanfaatan beras merah ini masih rendah. Menurut penelitian mengkonsumsi 40 gram tepung mocaf per hari dapat mengurangi lemak bawah kulit dan lemak visceral yang ada di antara organ.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pemanfaatan beras merah substitusi tepung mocaf dalam pembuatan cereal diet dengan komposisi beras merah dan tepung mocaf 30:70, 40:70, dan 50:50 ditinjau dari uji organoleptic menggunakan metode penelitian kuantitatif dan metode analisis data one way ANOVA. Penelitian dilakukan dengan metode eksperimen dan kuisioner dengan jumlah responden dalam penelitian ini sebanyak 30 orang panelis terlatih dari PVKK Tata Boga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya dan 30 panelis tidak terlatih dari jurusan PVKK Universitas PGRI Adi Buana Surabaya selain konsentrasi tata boga dengan memberikan 3 sampel pada panelis.

Hasil penelitian menunjukkan hasil uji Oneway Anova untuk uji rasa, warna, aroma, tekstur, dan daya terima menunjukkan  $df_1 = 16$ ,  $df_2 = 73$  maka menurut tabel distribusi F dengan  $\alpha = 0,05$  diperoleh F tabel = 1,78. dengan rata-rata F tabel < F hitung, maka  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima yang berarti ada pengaruh komposisi sereal beras merah dengan substitusi tepung mocaf terhadap uji organoleptik berupa rasa, warna, aroma, testur, daya terima berdasarkan hasil penelitian

Berdasarkan dari hasil penelitian dan analisis, proses pembuatan cereal bisa terbilang mudah meskipun terdapat beberapa kerumitan didalam proses pembuatannya,  $H_0$  ditolak,  $H_1$  diterima sehingga terdapat penaruh komposisi cereal terhadap hasil uji organoleptic, beras merah dan tepung mocaf memiliki manfaat yang berguna bagi orang yang melaksanakan diet, dan tingkat kesukaan cereal lebih tinggi yaitu cereal dengan komposisi beras merah dan tepung mocaf 50:50.

**Kata Kunci:** *Cereal diet, Beras merah, Tepung mocaf*

## ABSTRACT

Lian Qotrul Nada Arisyufa, 2024. UTILIZATION ORF RED RICE SUBSTITUTION OF MOCAF FLOUR<sup>XIV</sup> IN THE CREATION OF CEREAL DIETS FROM THE ORGANOLEPTIC TEST Thesis, study program: vocational education for family welfare Engineering PGRI university adi buana Surabaya, Supervisor: dr. Ria Andriani Mukti, M.Si

Even though brown rice contains many and beneficial ingredients, the level of consumption and utilization of brown rice is still low. According to research, consuming 40 grams of mocaf flour per day can reduce fat under the skin and visceral fat between organs.

This research was conducted to determine the use of brown rice as a substitute for mocaf flour in making diet cereal with a composition of red rice and mocaf flour of 30:70, 40:70, and 50:50 in terms of organoleptic tests using quantitative research methods and one-way ANOVA data analysis methods. The research was conducted using experimental methods and questionnaires with the number of respondents in this study being 30 trained panelists from PVKK Culinary Arts, PGRI Adi Buana University, Surabaya and 30 untrained panelists from the PVKK department, PGRI Adi Buana University, Surabaya, in addition to the concentration of culinary arts by providing 3 samples to the panelists. .

The research results show that the results of the Oneway Anova test for taste, color, aroma, texture and acceptability show  $df_1 = 16$ ,  $df_2 = 73$ , so according to the F distribution table with  $\alpha = 0.05$ , the F table = 1.78. with the average F table < F calculated, then  $H_0$  is rejected and  $H_1$  is accepted, which means that there is an influence of the composition of brown rice cereal with the substitution of mocaf flour on organoleptic tests in the form of taste, color, aroma, texture, acceptability based on research results

Based on the results of research and analysis, the process of making cereal can be said to be easy even though there are several complications in the making process,  $H_0$  is rejected,  $H_1$  is accepted so that there is an influence of cereal composition on the organoleptic test results, brown rice and mocaf flour have useful benefits for people who are on a diet , and the level of preference for cereal is higher, namely cereal with a 50:50 composition of brown rice and mocaf flour.

**Keyword :** *Cereal Diets, Red Rice, Mocaf Flour*

