

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA BIJI SORGUM KETAN LOKAL COKELAT TUA AKIBAT PENYOSOHAN SEBAGAI BAHAN BAKU PANGAN

Fanny Ayu Fadhillah¹, R ahmawati Rahmawati²

^{1,2}Universitas Sahid Jakarta, Jl. Prof Dr. Soepomo No.84, Menteng Dalam, Tebet, Jakarta Selatan 12870

ABSTRAK: Pemanfaatan sorgum sebagai bahan pangan di Indonesia masih terbatas, sorgum dapat digunakan sebagai alternatif bahan baku pangan. Sebelum dibuat menjadi olahan pangan, maka sorgum perlu dikarakterisasi terlebih dahulu. Penelitian ini bertujuan mengetahui karakteristik sifat fisikokimia biji sorgum ketan lokal cokelat tua akibat penyosohan. Variabel bebas dalam penelitian ini yaitu derajat penyosohan yang terdiri dari tiga taraf, yakni A1 (biji sorgum ketan lokal cokelat tua sosoh sekali), A2 (biji sorgum ketan lokal cokelat tua sosoh dua kali), dan A3 (biji sorgum varietas Bioguma sebagai kontrol). Setiap taraf diulang sebanyak lima kali. Mutu fisik yang diuji meliputi berat seribu biji, kekerasan biji dan volume biji; mutu kimia yang diuji meliputi kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, dan pati. Data yang diperoleh kemudian diolah serta dianalisis secara statistik menggunakan uji T pada tingkat kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan rata-rata seluruh hasil uji fisikokimia pada taraf A1 dan A2 serta terdapat perbedaan rata-rata seluruh hasil uji fisikokimia kecuali kadar lemak dan karbohidrat pada taraf A2 dan A3. Perlakuan terbaik ada pada sorgum cokelat tua sosoh dua kali yang memiliki keunggulan pada kadar protein dan kadar pati yang paling tinggi sehingga dapat memberikan pengaruh kandungan gizi yang lebih optimal.

Kata Kunci: Karakteristik Fisikokimia, Penyosohan, Sorgum Ketan Lokal Cokelat Tua

ABSTRACT: *The use of sorghum as a food ingredient in Indonesia is still limited, sorghum can be used as an alternative food raw material. Before being made into processed food, sorghum needs to be characterized first. This study aims to determine the physicochemical characteristics of dark brown local waxy sorghum with varying levels of polishing. The independent variable was the degree of polishing which consisted of three levels, namely A1 (local dark brown waxy sorghum seeds once polished), A2 (local dark brown waxy sorghum seeds twice polished), and A3 (Bioguma sorghum seeds twice polished as control). Each level is repeated five times. The physical qualities tested included the weight of a thousand seeds, hardness, and volume; The chemical quality tested included water content, ash, protein, fat, carbohydrates, and starch. The data were then processed and statistically analyzed using the T test at a 95% confidence level. The results showed that there was an average difference in all physicochemical test results at A1 and A2 and there was an average difference in all physicochemical test results except for fat and carbohydrate content at A2 and A3. The best treatment was on two times polished dark brown local waxy sorghum which had advantage of the highest protein and starch content so that it could provide a more optimal nutritional effect.*

Keywords: *Physicochemical Characteristics, Polishing, Dark Brown Local Waxy Sorghum*