

## ABSTRAK

### PEMANFAATAN *MUCILAGE* OKRA TERHADAP *MOCHI* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BERAS MERAH DITINJAU DARI KANDUNGAN SERAT DAN UJI ORGANOLEPTIK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan *mucilage* okra terhadap *mochi* dengan penambahan tepung beras merah yang ditinjau dari kandungan serat dan uji organoleptiknya. Metode penelitian yang digunakan adalah dengan cara metode eksperimen dengan lima perlakuan dan tiga pengulangan serta uji organoleptik dan uji laboratorium, lima perlakuan yang dicobakan adalah perbandingan air dan okra untuk menghasilkan *mucilage* dengan persentase 10%, 20%, 30%, 40%, dan 50%. Parameter yang diamati adalah kandungan serat kasar yang terdapat di dalam *mochi* berserat serta sifat organoleptik (kekenyalan, warna, rasa, aroma, dan tekstur). Data dianalisis menggunakan nilai rata-rata dan ANOVA. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemanfaatan *mucilage* okra terhadap *mochi* tepung beras merah memberikan pengaruh terhadap kadar serat kasar dan juga pada parameter tekstur namun tidak memberi pengaruh nyata terhadap rasa, aroma, kekenyalan dan warna. Perlakuan pemanfaatan *mucilage* okra dengan persentase 50% yang direkomendasikan sebagai perlakuan terbaik dengan kadar serat 1,58% yang memiliki tekstur lembut, kekenyalan yang pas, rasa yang disukai panelis, serta warna dan aroma yang unik.

Kata Kunci: *Mucilage*, Okra, *Mochi* Berserat, Serat, Tepung Beras Merah

## **ABSTRACT**

### ***THE USAGE OF MUCILAGE OKRA TO MOCHI WITH ADDITION OF RED RICE FLOUR IN TERMS OF FIBER CONTENT AND ORGANOLEPTIC TEST***

*The aimed of this study was to determine the usage of mucilage okra in terms of fiber content of mochi with addition of red rice flour. The method used on this research is experiment with five treatments and three repetitions, also with organoleptic test and laboratory test. The treatments used for the ratio of water and okra to produce the mucilage were 10%, 20%, 30%, 40%, and 50%. The parameters used in this study was crude fiber content and for the organoleptic properties were elasticity, color, aroma, taste, and texture. The data were analyzed using average test and ANOVA. The research showed that the usage of mucilage okra gives significant effect on crude fiber content and texture but gave no significant effect on elasticity, color, aroma and taste. The addition of 50% mucilage okra gave the best result with 1,58% crude fiber content, the texture was rather soft, good elasticity, unique color and aroma also acceptable according to the panelists.*

*Keywords: Mucilage, Okra, Fibrous Mochi, Fiber, Red Rice Flour*

