

KARAKTERISTIK BREM PADAT DARI BERAS KETAN DENGAN PENAMBAHAN SARI JERUK (*Citrus aurantiifolia*)

Deltias Ntolu¹, Herlina Todotiya², Wirnangsi D Uno³, Yuliana Retnowati⁴, Syam S Kumaji⁵,
Muhammad Isra⁶

^{1,2,3,4,5,6} Jurusan Biologi, Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo, 96119, Indonesia

Jl. Prof. BJ Habibie Desa Moutuong, Kec. Tilongkabila, Bone Bolanggo, Gorontalo

E-mail : ¹deltiasntolu21@gmail.com, ²herlinatodoty@gmail.com, ³wina_uno@yahoo.com,
⁴yuliana.retnowati@ung.ac.id, ⁵syam_bio@ung.ac.id, ⁶muhammadisra@ung.ac.id,

ABSTRAK

Brem merupakan makanan yang diperoleh melalui proses fermentasi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik brem padat dari beras ketan dengan penambahan air jeruk. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan parameter penelitian yang dilihat yaitu rasa, warna dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa parameter rasa sebelum diberikan perlakuan memiliki rasa hambar, setelah diberikan perlakuan rasa yang dihasilkan dari produk Brem ini adalah rasa manis asam. Untuk parameter warna sebelum difermentasi memiliki warna putih dan setelah diberi perlakuan brem padat diperoleh warna kuning cerah. Kemudian untuk parameter tekstur sebelum fermentasi brem padat teksturnya cair dan setelah fermentasi tekstur brem padatnya kental dan agak lembek.

Kata Kunci : Fermentasi, Beras Ketan, *Citrus aurantiifolia*

1. PENDAHULUAN

Brem merupakan makanan khas madiun yang pada dasarnya terbuat dari beras ketan dan ubi kayu. Umumnya brem memiliki rasa hambar yang dihasilkan dari sari beras ketan atau ubi kayu. Menurut Meigia Hapsari, dkk (2006) bahan dari segi kesehatan ternyata brem padat mempunyai manfaat untuk kesehatan kulit sebagai makanan suplemen alternatif dapat menghangatkan badan dan meningkatkan nafsu makan.

Pada saat ini produksi brem padat mengalami perkembangan yang sangat pesat, baik dari rasa, bentuk maupun kemasan. Untuk itu diperlukan inovasi baru untuk menciptakan produk brem yang sehat serta memenuhi komposisi standar brem padat salah satunya menciptakan cita rasa yang baru, sehingga dapat meningkatkan kualitas dan menarik konsumen. Salah satu inovasi baru yang dapat dilakukan dengan cara menambahkan sari buah jeruk.

Di dalam buah jeruk segar terdapat kandungan yang bermanfaat bagi tubuh. Senyawa utama yang menjadi andalan adalah vitamin C, asam folat, serat, senyawa fitokimia, likopen, dan karotenoid dan juga mengandung enzim flavonoid yang bermanfaat bagi kesehatan. Flavonoid merupakan zat yang dapat menghambat oksidasi serta dapat mengurangi peradangan, mencegah mutasi gen, dan melawan perkembangan kanker. Selain itu, flavonoid juga bermanfaat untuk membantu mengatur fungsi enzim seluler (protein yang merangsang reaksi kimia dalam sel).

Berdasarkan pendahuluan, maka peneliti tertarik untuk membuat brem padat berbahan baku beras ketan dengan tambahan sari jeruk, alasan kami meneliti adalah untuk dapat menciptakan suatu produk brem dengan inovasi baru.

2. METODE

a. Metode Penelitian

Metode yang digunakan untuk penelitian ini yaitu metode deskriptif kualitatif.

b. Waktu Dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2022 di laboratorium Biologi, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Gorontalo.

c. Alat Dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian, yaitu panci, kompor gas, kain saring, wadah dan cetakan. Sedangkan bahan yang digunakan dalam penelitian, yaitu beras ketan 5gram, air, ragi, soda kue, gula dan sari jeruk.

d. Prosedur Kerja

Menyiapkan semua bahan yang dibutuhkan untuk membuat brem padat, Menyiapkan semua bahan yang dibutuhkan untuk membuat brem padat, Membuang air rendaman tadi dan kukus beras ketan ke dalam pengukus senampek 2 kali dengan setiap pengukusan selama 30 menit, Mengangkat ketan dari dalam pengukus dan tuangkan ketan dalam nampan dan ratakan ketan tersebut hingga dingin, Setelah dingin, proses selanjutnya yaitu perfermentasian. Dengan cara ketan ditaburi ragi sebanyak 2,5 gram dan gula yang digunakan sebanyak 3 sendok, Masukkan ketan yang beragi di dalam wadah lalu tutup dengan kain bersih. diamkan selama 7 hari agar proses fermentasi berlangsung, Setelah selesai di fermentasi, saring dan peras ketan untuk mendapatkan air sari ketan, Peras sari buah jeruk lalu rebus dengan sari ketan dalam panci dengan api kecil sampai kental, Menambahkan soda kue sedikit demi sedikit ke dalam adonan sambil terus diaduk hingga teksturnya kental, Menuangkan adonan brem ke dalam cetakan dan diamkan adonan selama beberapa hari sampai adonan benar-benar padat. Setelah masa fermentasi kemudian dilakukan pengamatan terhadap parameter warna, rasa dan tingkat kepadatan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil Penelitian

Bedasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diperoleh hasil seperti yang ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Pengamatan Produk Brem dengan Penambahan Sari Jeruk

No.	Perlakuan	Hasil Pengamatan			Gambar
		Rasa	Warna	Tekstur	

1	Sebelum fermentasi	Tawar	Putih	cair	
2	Setelah fermentasi	Manis keasaman	Kuning Cerah	Kental dan agak lembek	

b. Pembahasan

Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan terhadap parameter rasa, warna, tekstur diperoleh untuk parameter rasa brem sebelum diberi perlakuan memiliki rasa hambar atau tawar, setelah di beri perlakuan rasa yang di hasilkan dari produk brem ini adalah rasa manis keasaman. Hal ini di pengaruhi oleh lama waktu fermentasi dan penambahan sari jeruk pada saat pemberian perlakuan. Menurut Astawan (2004) bahwa selama proses fermentasi molekul-molekul pati terpecah menjadi dekstrin dan gula-gula sederhana. Gula yang terbentuk kemudian akan diubah menjadi alcohol.

Untuk parameter warna pada brem padat sebelum di fermentasikan memiliki warna putih dan setelah di berikan perlakuan pada brem padat, didapatkan hasil warna kuning cerah terang. Perubahan warna yang di hasilkan di pengaruh oleh terjadinya pemekatan sari ketan sehingga warna dari brem padat menjadi kuning kecoklatan, non enzimatis atau reaksi maillard yang terjadi selama pemekatan sari beras ketan antara gula pereduksi dengan gugus amina primer (Widjanarko, 2015).

Selanjutnya untuk parameter pengamatan tekstur brem padat sebelum fermentasi memiliki tekstur cair, setelah fermentasi dilakukan pada brem padat mendapatkan hasil dengan tekstur kental dan agak lembek. Berdasarkan SNI 01-2559-192 menyatakan bahwa kadar air brem padat maksimalnya adalah 16%, jadi kadar air yang di hasilkan melebihi standar batas SNI, (Dewan standarisasi nasional, 1992).

4. KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian menunjukkan bahwa untuk parameter rasa sebelum diberi perlakuan memiliki rasa tawar, setelah di beri perlakuan rasa yang di hasilkan dari produk brem ini adalah rasa manis keasaman. untuk parameter warna sebelum difermentasikan memiliki warna putih dan setelah diberikan perlakuan pada brem padat, didapatkan hasil warna kuning cerah terang. Kemudian untuk parameter tekstur sebelum fermentasi brem padat teksturnya cair dan sesudah fermentasi tekstur brem padat kental dan agak lembek.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina Surya Okafia. 2017. *Identifikasi Morfologi Dan Anatomi Jeruk Lokal (Citrus Sp) Di Desa Doda Dan Desa Lempe Kecamatan Lore Tengah Kabupaten Poso*. Jurnal Agrotekbis
- Astawan. 2004. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta. Adademika Pressindo
- Dewan Stadarisasi Nasional, 1992. *SNI Mutu Dan Cara Uji Kue Brem*. Jakarta. Perpustakaan Baristand Industri Surabaya
- Meigia Hapsari 2006. *Pembuatan Brem Padat Aneka Rasa Dan Analisis Fisikokimianya (Kajian Proporsi Air Tape Ketan Hitam Dan Ketan Putih Dan Penambahan Flavor)*. Malang. Universitas Brawijaya.
- Widjanarko Simon Bambang. 2017. *Optimasi Proses Pembuatan Brem Padat Dengan Penambahan Sari Buah Jeruk*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri
- Widjanarko. 2015. *Penentuan Nilai Maksimum Respon Tekstur Dan Daya Kelarutan Brem Padat (Ubi Kayu, Ketan)*. Jurnal Pangan