

ABSTRAK

Uli ketan atau yang lebih dikenal dengan sebutan ulen (bahasa Sunda) adalah salah satu makanan Khas Sunda diantara banyak makanan tradisional lain yang dikenal di Tanah Pasundan. Dalam rangka mengefisiensikan waktu dalam pembuatan uli ketan maka dapat digunakan tepung beras ketan sebagai bahan baku utama. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan antara tepung beras ketan basah dan tepung beras ketan kering, dan konsentrasi kelapa yang optimal pada pembuatan uli ketan (*Oryza sativa glutinosa*).

Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dua faktor dengan tiga ulangan. Faktor penelitian ini adalah perbandingan tepung beras ketan basah dengan tepung beras ketan kering (A) dan konsentrasi kelapa parut (B).

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik pada penelitian pendahuluan, lama perendaman yang terpilih dan digunakan untuk penelitian utama adalah p2 dengan lama perendaman 6 jam. Perbandingan tepung beras ketan basah dan tepung beras ketan kering berpengaruh terhadap kadar pati dan tekstur uli ketan. Konsentrasi kelapa parut berpengaruh nyata terhadap rasa dari uli ketan. Interaksi antara perbandingan tepung beras ketan basah dan tepung beras ketan kering dan konsentrasi kelapa parut tidak berpengaruh terhadap karakteristik uli ketan.

Kata Kunci: Uli Ketan, Ulen, Tepung Ketan basah, Tepung Ketan Kering, Konsentrasi Kelapa.

ABSTRACT

Uli sticky rice or better known as ulen (Sundanese) was one of Sundanese food among many other traditional foods that were known in the Pasundan Land. In order to streamline the time in making it usable sticky rice flour as the main raw material. The purpose of this study was to determine the ratio between covered wet sticky rice flour and dry sticky rice flour, and coconut optimal concentration on making uli sticky rice (Oryza sativa glutinosa).

The design used a randomized block design (RBD) two-factor design with three replications. Factor this study was comparison of wet sticky rice flour with dry sticky rice flour (A) and the concentration of shredded coconut (B).

Based on organoleptic test results in the preliminary study, prolonged submersion selected and used for primary research is p2 with a soaking time of 6 hours. Comparison of wet sticky rice flour and dry sticky rice flour affect the levels of starch and uli sticky rice texture. Grated coconut concentration significantly affect the taste of uli sticky rice. The interaction between the ratio of wet sticky rice flour and dry glutinous rice flour and grated coconut concentration had no effect on the characteristics of uli sticky rice.

Keywords: Wet Sticky Rice Flour, Dry Sticky Rice Flour, Coconut Concentration, Uli Sticky Rice.