

PEMANFAATAN BIJI HANJELI MENJADI PRODUK PANGAN FERMENTASI MENGGUNAKAN *R ORYZAE* DAN *R OLIGOSPORUS*

Anastasia Prima K, Dr. Asaf K. Sugih, Rahma

**Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri
Universitas Katolik Parahyangan, Bandung**

ABSTRAK

Diversifikasi pangan dengan memanfaatkan biji hanjeli dapat dilakukan salah satunya dengan membuat makanan berbahan dasar biji hanjeli terfermentasi menggunakan *R oryzae* dan *R oligosporus*. Metode yang akan dilakukan dengan menvariasikan jumlah ragi yang dipergunakan dengan waktu pemasakan biji hanjeli. Hasil analisis yang diperoleh adalah jumlah hifa yang menempel pada biji paling tinggi pada pemanasan selama 30 menit yaitu 5,6% hifa dari jumlah substrat. Dari proses pemasakan dengan waktu 45 menit, pada jumlah ragi yang diinokulasikan 0,6 g terjadi penurunan kadar air, kadar abu cenderung tetap. Kadar Protein dan lemak paling tinggi pada pemanasan 30 menit dan jumlah ragi 0.4g. Kadar pati tidak ada perbedaan dalam setiap variasi dan kadar serat tertinggi pada waktu pemanasan 45 menit dengan jumlah ragi 0,6g.