

ABSTRAK

NURUL HARDIYANTI PUTRI DWI HASTUTI. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Nasi Instan Pratanak dari Beras Pecah Kulit (*Brown Rice*) berdasarkan Variasi Metode Pemasakan

Dibimbing oleh SITI AMINAH dan AGUS SUYANTO.

Beras coklat adalah beras yang masih terdapat kulit arinya akibat tidak ada proses penyosohan dan hanya mengalami satu kali proses penggilingan untuk menghilangkan sekamnya. Beras coklat memiliki banyak kandungan zat gizi yaitu lemak, protein dan serat yang tinggi. Nasi instan adalah nasi yang membutuhkan waktu sebentar dalam penyajiannya sekitar 1 sampai 5 menit saja. Pengolahan beras pratanak bertujuan untuk menghindari kehilangan dan kerusakan beras, baik ditinjau dari rendemen maupun nilai gizi serta menurunkan nilai indeks glikemik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh beberapa variasi metode pemasakan terhadap proksimat, kadar serat, karakteristik fisik dan sensori pada nasi instan pratanak dari beras pecah kulit. Metode penelitian berjenis eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Monofaktor. Variasi independent yang digunakan adalah dengan beberapa variasi metode pemasakan (kukus, tim, presto dan *rice cooker*) kemudian dilakukan pengujian kadar proksimat (air, abu, protein, lemak, karbohidrat), kadar serat, karakteristik fisik (densitas kamba, daya serap air) dan sensori (warna, tekstur, aroma). Hasil penelitian menunjukkan perbedaan variasi pemasakan berpengaruh terhadap kadar air, abu, karbohidrat, serat kasar, densitas kamba, daya serap air dan tekstur nasi instan pratanak dari beras pecah kulit. Tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar protein, lemak, warna dan aroma nasi instan pratanak dari beras pecah kulit. Perlakuan terbaik terdapat pada variasi metode pemasakan dengan di kukus.

Kata kunci : Beras pecah kulit, beras pratanak, proksimat, serat, densitas kamba, daya serap air, dan sensori

ABSTRACT

NURUL HARDIYANTI PUTRI DWI HASTUTI. *Characteristic of Fisikokimia and Sensory Parboiled Instant Rice from Brown rice based on Variation of Cooking Method*

Guided by SITI AMINAH and AGUS SUYANTO

Brown rice is a rice which still has epidermis on it as a result of there is no hulling process and only through one milling process to allay the rice hill. Brown rice contains a lot of nutrient, such as fat, protein, and high fiber. Instant Rice is a rice which only needs a short time to be served, approximately 1 until 5 minutes only. Processing parboiled rice has a goal to avoid loss and broken rice, either reviewed by rendemen or nutrional value and also decreasing glikemix index value. This research aims to know the influence of some cooking methods variation on proximat, amount, fiber, physical character and sensory on a parboiled instant rice from brown rice. But it doesn't affect on proteint, fat, colour, and aroma development rasiopratanak instant rice from brown rice. The experimental method was using Monofactor Completely Randomized Design (RAL). Independent variation used by some variation of cooking method (steam, tim, presto and rice cooker), after that proximate level were tested (water, ashes, protein, fat, carbohydrate), crude fiber, phisycal characteristic (bulk density, water absorbtion) and sensory (color, texture, flavor). Result research shows the difference of cooking variation influence on water content, ashes, carbohydrat, crude fiber, bulk density, water absorbtion and texture of parboiled instant rice from brown rice. But it doesn't affect on protein, fat, colour and flavor parboiled instant rice from brown rice. Best treatment can be found on steamed cooking method

Keyword : Brown rice, parboiled rice, proximate, fiber, bulk density, water absorbtion, and sensory