

## OPTIMASI JENIS BERAS, JENIS BAHAN PERENDAMAN, DAN KONSENTRASI BUMBU MENGGUNAKAN METODE TAGUCHI PADA PEMBUATAN NASI LIWET INSTAN

Oleh :

Bamban Widan Purwoko

19/450762/SV/17100

### ABSTRAK

Kegiatan masyarakat modern yang semakin dinamis menuntut semua pekerjaan dilakukan serba cepat termasuk dalam penyiapan makanan. Bagi masyarakat Indonesia, makanan pokok yang dikonsumsi adalah nasi. Guna menunjang pola hidup tersebut nasi dapat dibuat menjadi produk instan dengan penyajian yang lebih cepat. Produk nasi liwet instan dibuat dengan memasak nasi terlebih dahulu kemudian dikeringkan agar dapat disajikan pada waktu lain dengan singkat. Pembuatan nasi liwet instan pada penelitian ini menggunakan metode taguchi dengan 3 faktor dan 3 level. Faktor tersebut mencakup kadar amilosa beras (rendah, sedang, tinggi), jenis bahan kimia perendaman (natrium sitrat, natrium fosfat, natrium sitrat + natrium fosfat), dan kuantitas bumbu liwet (12,5g, 25g, 37,5g). Tujuannya untuk mengetahui komposisi terbaik pembuatan nasi liwet instan. Parameter pengujian yang digunakan mencakup kadar air kering, kadar air rehidrasi, tekstur, dan densitas. Hasil analisis *multiple respons performance index* menunjukkan nilai tertinggi diperoleh dari faktor A1 sebesar 12,52591, B1 sebesar 12,32769, dan C2 sebesar 12,34844. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kombinasi pembuatan nasi liwet instan terbaik dihasilkan menggunakan beras dengan kadar amilosa rendah, perendaman natrium sitrat, dan komposisi bumbu 25 gram untuk kuantitas beras 100 gram.

**Kata kunci:** amilosa, nasi liwet instan, taguchi.

# **OPTIMIZATION OF RICE TYPE, TYPE OF SOAKING MATERIALS, AND SPICE CONCENTRATION USING TAGUCHI METHOD ON INSTANT NASI LIWET PROCESSING**

By :

Bamban Widan Purwoko

19/450762/SV/17100

## **ABSTRACT**

The dynamic activities of modern society demand that all work be carried out fast paced including in the preparation of food. For Indonesians, the staple food consumed is rice. To support this lifestyle, rice can be made into an instant product with a faster presentation. Instant nasi liwet products are made by cooking the rice first and then drying it, so it can be served at other times in a short time. Making instant nasi liwet in this study used the taguchi method with 3 factors and 3 levels. Such factors include rice amylose levels (low, medium, high), type of soaking chemicals (natirum citrate, sodium phosphate, natirum citrate + sodium phosphate), and quantity of liwet seasoning (12.5g, 25g, 37.5g). The goal is to find out the best composition of making instant nasi liwet. Testing parameters used include dry water content, rehydration moisture content, texture, and density. The results of the multiple response performance index test showed that the highest value was obtained from the A1 factor of 12.52591, B1 of 12.32769, and C2 of 12.34844. So, it can be concluded that the best combination of making instant nasi liwet is produced using rice with low amylose content, sodium citrate soaking, and a seasoning composition of 25 grams for a quantity of 100 grams of rice.

**Keywords:** amylose, instant nasi liwet, taguchi