



Penelitian tentang penanakan beras dengan alat pemanas bertekanan (panci presto) dengan kombinasi penambahan asam dilakukan untuk mengetahui pengaruhnya terhadap rasio amilosa amilopektin nasi yang dihasilkan. Sebagai pembanding digunakan *rice cooker* sebagai alat penanak.

Sebelumnya dilakukan penelitian pendahuluan yang meliputi penentuan perbandingan berat beras dengan volume air yang ditambahkan, waktu penanakan dan volume asam yang ditambahkan. Variasi perbandingan berat beras dengan volume air yang ditambahkan adalah 1:1,6; 1:1,8; dan 1:2. Waktu penanakan yang digunakan adalah 15', 20' dan 25'. Sedangkan volume asam HCl yang ditambahkan adalah 1 ml, 2 ml, 3 ml dan 4 ml. Dari penelitian pendahuluan ini diperoleh perbandingan berat beras dengan volume air adalah 1:2, waktu penanakan 25' dan penambahan asam HCl 3 ml untuk 100 gr beras.

Hasil penelitian menunjukkan kombinasi penanakan beras dengan panci presto dengan penambahan asam tidak mempengaruhi rasio amilosa dan amilopektin, tetapi mempengaruhi tekstur dan nilai kesukaan nasi yang dihasilkan. Nasi hasil penanakan dengan panci presto lebih lunak, dan mempunyai nilai kesukaan paling tinggi pada penanakan tanpa penambahan asam. Sedangkan penanakan dengan panci presto dengan penambahan asam mempunyai nilai kesukaan yang paling rendah. Penambahan asam pada penanakan dengan *rice cooker* tidak mempengaruhi nilai kesukaan nasi yang dihasilkan.