

PENGARUH CARA DAN LAMA PENYIMPANAN NASI VARIETAS MENTIK GROMPOL DAN SEMBADA MERAH TERHADAP KADAR GULA TOTAL, PATI, AMILOSA, DAN TINGKAT KESUKAAN

INTISARI

Oleh:

ELISABETH NARDA WISMONO

15/380072/TP/11273

Karbohidrat merupakan salah satu zat gizi makro yang penting bagi tubuh. Salah satu sumber makanan yang kaya akan kadar karbohidrat adalah nasi. Nasi merupakan makanan pokok di banyak negara, khususnya Indonesia. Namun, sekarang ini banyak orang yang mulai membatasi diri untuk mengonsumsi nasi karena tingginya kadar gula pada nasi. Di masyarakat, terdapat berbagai cara pembatasan konsumsi nasi untuk mengurangi asupan gula dari makanan diantaranya dengan mengonsumsi nasi kemarin (*sego wadang*). Nasi kemarin dianggap oleh banyak orang memiliki kadar gula atau karbohidrat yang lebih rendah daripada nasi yang baru matang. Oleh karena itu tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh cara (disimpan di dalam *magic com* dan di luar *magic com* dalam bakul plastik) dan lama penyimpanan nasi (0, 9, 18, 27 jam) terhadap kadar gula total, pati, amilosa, dan tingkat kesukaan nasi dari varietas padi Mentik Grompol dan Sembada Merah.

Hasil yang didapat dari tiga kali pengulangan analisis kadar gula total nasi Mentik Grompol dan Sembada Merah yang terendah adalah nasi yang disimpan selama 27 jam di *magic com* dengan nilai berturut-turut sebesar $0,0011 \pm 0,0005\%$ b/k dan $0,0004 \pm 0,0000\%$ b/k. Sedangkan kadar pati dan amilosa pada Mentik Grompol dan Sembada Merah tertinggi adalah nasi yang disimpan selama 9 jam di bakul plastik dengan nilai kadar pati berturut-turut sebesar $90,20 \pm 0,34\%$ b/k dan $75,77 \pm 0,84\%$ b/k sedangkan nilai kadar amilosa berturut-turut sebesar $39,45 \pm 0,14\%$ b/k dan $34,12 \pm 0,47\%$ b/k. Data diolah menggunakan SPSS versi 22 dengan analisis *one-way ANOVA* dan uji lanjutan *Duncan*.

Kata Kunci: Gula total, pati, amilosa, nasi, penyimpanan, *magic com*, bakul plastik.

**EFFECT OF METHOD AND LENGTH OF STORAGE OF MENTIK
GROMPOL AND SEMBADA MERAH RICE VARIETIES ON TOTAL
SUGAR CONTENT, STARCH, AMYLOSE, AND
THE LEVEL OF PREFERENCE**

ABSTRACT

By :

ELISABETH NARDA WISMONO

15/380072/TP/11273

Carbohydrates are one of the important macronutrients for the body. One food source that is rich in carbohydrate content is rice. Rice is a staple food in many countries, especially Indonesia. However, today many people are beginning to limit themselves to eating rice because of the high sugar content in rice. In the community, there are various ways to limit rice consumption to reduce sugar intake from food by consuming yesterday's rice (*sego wadang*). Yesterday's rice was believed by many to have lower sugar or carbohydrate levels than freshly cooked rice. Therefore the purpose of this study was to determine the effect of the method (stored on the magic com and outside the magic com in the plastic basket) and the duration of storage of rice (0, 9, 18, 27 hours) against total sugar content, starch, amylose, and the level of rice preferences from rice varieties, namely the Mentik Grompol and Sembada Merah varieties

The results obtained from the three repetitions of the lowest total sugar content analysis of Mentik Grompol and Sembada Merah were rice stored for 27 hours in magic com with values of $0.0011 \pm 0.0005\%$ db and $0.0004 \pm 0.0000\%$ db, respectively. While the highest levels of starch and amylose in the Mentik Grompol and Sembada Merah were rice stored for 9 hours in plastic baskets with starch values of $90.20 \pm 0.34\%$ db and $75.77 \pm 0.84\%$ db, respectively while the amylose content values were $39.45 \pm 0.14\%$ db and $34.12 \pm 0.47\%$ db, respectively. Data was processed using SPSS version 22 with one-way ANOVA analysis and Duncan's advanced test.

Keywords: total sugar, starch, amylose, rice, storage, magic com, plastic basket.