

**PENGARUH PEMASAKAN DAN PENYIMPANAN TERHADAP KDAR  
ANTOSIANIN TOTAL DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN NASI MERAH  
DAN HITAM VARIETAS SEMBADA**

**INTISARI**

**Oleh :**

**NABILA SYAPUTRI**  
**15/380075/TP/11276**

Pada umumnya masyarakat di Indonesia lebih senang mengkonsumsi nasi dalam keadaan hangat sehingga masyarakat cenderung menyimpan nasi sisa selama berjam-jam pada pemanas nasi. *Magic com* merupakan alat memasak dan penyimpanan nasi yang banyak digunakan di kalangan masyarakat. Penyimpanan nasi menggunakan alat tersebut memiliki kekurangan yaitu dapat menurunkan kualitas gizi dan mutu dari nasi tersebut. Dalam penelitian ini nasi hitam dan merah disimpan di dalam dan diluar *magic com* dengan lama waktu penyimpanan 0 jam, 9 jam, 18 jam dan 27 jam. Kemudian antosianin dari nasi merah dan hitam diekstrak, kemudian dilakukan analisis terhadap kandungan antosianin dan aktifitas antioksidan. Kandungan antosianin tertinggi dimiliki oleh beras hitam sedangkan untuk aktifitas antioksidan tertinggi dimiliki oleh beras merah. Penurunan kandungan antosianin dan aktifitas antioksidan terjadi pada nasi merah dan hitam yang disimpan di dalam *magic com* dan diluar *magic com* seiring dengan lamanya waktu penyimpanan. Semakin lama waktu penyimpanan maka penurunan akan semakin besar. Nasi merah dan hitam yang disimpan di dalam *magic com* memiliki kadar antosianin dan aktifitas antioksidan yang lebih rendah dibandingkan nasi merah dan hitam yang disimpan diluar *magic com*.

**Kata kunci : nasi merah , nasi hitam, antosianin, antioksidan, penyimpanan, *magic com*.**

**EFFECT OF COOKING AND STORAGE ON TOTAL ANTOCYANIN  
CONTENT AND ANTIOXIDANT ACTIVITY IN RED AND BLACK RICE  
SEMBADA**

**ABSTRACT**

**By :**

**NABILA SYAPUTRI**  
**15/380075/TP/11276**

In general, people in Indonesia prefer to consume rice in warm conditions so that people tend to store leftover rice for hours on a *Magic com*. *Magic com* is a rice cooking and storage tool that is widely used among the public. Storage rice using these tools has the disadvantage of being able to reduce the nutritional quality and sensory quality of the rice. In this study black and red rice was stored inside and outside the rice cooker with a time of deviation of 0 hours, 9 hours, 18 hours and 27 hours. then the anthocyanin from red and black rice was extracted, then an anthocyanin content and antioxidant activity was analyzed. The highest anthocyanin content is owned by black rice while the highest antioxidant activity is owned by brown rice. Decreased anthocyanin content and antioxidant activity occur in red and black rice stored in *magic com* and outside *magic com* along with the length of storage time. The longer the storage time the greater decrease will occur. The red and black rice stored in the *magic com* has lower anthocyanin levels and antioxidant activity compared to the red and black rice stored outside the *magic com*

**Keywords: brown rice, black rice, anthocyanin, antioxidants, storage, *magic com***