

PENGARUH CARA DAN LAMA PENYIMPANAN NASI PUTIH VARIETAS INPARI 43 AGRITAN GSR DAN NASI HITAM VARIETAS SEMBADA TERHADAP KADAR GULA TOTAL, PATI, AMILOSA DAN TINGKAT KESUKAAN

INTISARI

Oleh :

Dorotea Diaz Hapsari
15/385558/TP/11427

Salah satu kebiasaan masyarakat Indonesia yaitu memasak nasi dalam porsi banyak yang kemudian disimpan untuk dikonsumsi saat makan selanjutnya. Namun banyak orang yang belum mengetahui bahwa penyimpanan nasi dalam jangka waktu tertentu dapat mengakibatkan penurunan kualitas nasi, baik dari segi fisik maupun gizi. Oleh karena itu tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kandungan gula total, amilosa dan pati serta tingkat kesukaan pada nasi putih dan hitam.

Ada tiga tahapan dalam penelitian ini yaitu tahap penanaman nasi dengan rasio air dan beras yang telah ditentukan, lalu tahap penyimpanan nasi dengan dua cara (di dalam dan luar *magic com*) dan jangka waktu yang berbeda (0, 9, 18 dan 27 jam). Tahap ketiga yaitu pengujian kadar gula total, amilosa, pati dan tingkat kesukaan.

Kandungan gula total, amilosa, pati dan tingkat kesukaan mengalami perubahan signifikan selama penyimpanan. Hal tersebut dikarenakan adanya kerusakan senyawa-senyawa zat gizi akibat proses pemanasan secara terus-menerus dan aktivitas mikrobial yang tumbuh pada nasi selama proses penyimpanan. Berdasarkan penelitian ini, nasi yang lebih baik untuk dikonsumsi yaitu nasi yang telah disimpan di dalam *magic com* selama 9 jam karena memiliki kadar amilosa dan pati yang tinggi tetapi kadar gula totalnya rendah.

Kata kunci : Nasi putih, nasi hitam, karbohidrat, gula total, amilosa, pati

**EFFECT OF METHOD AND LENGTH OF STORAGE IN INPARI 43 AGRITAN GSR
VARIETY WHITE RICE AND SEMBADA VARIETY BLACK RICE ON TOTAL
SUGAR, STARCH, AMYLOSE CONTENTS AND HEDONIC VALUES**

ABSTRACT

By :

Dorotea Diaz Hapsari
15/385558/TP/11427

One of the habits of the Indonesian people is to cook rice in large portions which are then stored for consumption during subsequent meals. But many people don't know that storing rice for a certain period of time can result in a decrease in the quality of rice. Therefore the purpose of this study is to determine the effect of the method and the length of storage on the total sugar, amylose, starch contents and hedonic values in white and black rice.

There are three stages in this study, namely the stage of cooking rice with a predetermined ratio of water and rice, then the stage of storing rice in two ways (inside and outside the magic com) and different time periods (0, 9, 18 and 27 hours). The third stage is testing total sugar, amylose, starch contents and hedonic test.

Total sugar, amylose, starch contents and hedonic values changes during storage. This is due to nutrient damage due to continuous heating and microbial activity that grows on rice during the storage process. Based on this study, rice that is better consumed is rice which has been stored at the magic com for 9 hours because it has a high amylose and starch content but the total sugar content is low.

Key word : White rice, black rice, carbohydrates, total sugar, amylose, starch