



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Rasio Beras Putih dan Beras Hitam terhadap Nilai Gizi, Mutu Tanak dan Tingkat Kesukaan Nasi

MEGA MUSTIKA, Prof. Dr. Ir. Mary Astuti, MS. ; Ir. Sri Kanoni, MS.

Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

PENGARUH RASIO BERAS PUTIH DAN BERAS HITAM TERHADAP NILAI GIZI, MUTU TANAK DAN TINGKAT KESUKAAN NASI

INTISARI

Oleh:

**MEGA MUSTIKA
11/312183/TP/09998**

Nasi dari beras putih memiliki tekstur yang lunak, aroma dan kenampakan yang disukai. Nasi dari beras hitam kurang disukai karena memiliki tekstur yang keras namun mengandung protein, serat, dan lemak yang lebih tinggi dari beras putih. Penelitian ini dilakukan untuk memperbaiki sifat organoleptik nasi beras hitam dengan menambahkan beras putih.

Dalam penelitian ini beras putih ditambahkan beras hitam dengan perbandingan 1:0, 3:1, 2:2, 1:3 dan 0:1. Beras campuran dimasak menggunakan *rice cooker* dengan penambahan air sebanyak tiga kali lipat. Kemudian dilakukan uji sensoris tingkat kesukaan nasi.

Beras campuran memiliki sifat fisik yang lebih bagus terutama jumlah butir kepala, kadar serat kasar dan lemak yang lebih tinggi dan total pati yang lebih rendah dibanding beras putih. Namun dilihat dari mutu tanaknya beras campuran memiliki kualitas yang lebih rendah terutama daya serap air, perubahan volume, konsistensi gel dan angka alkali dibanding beras putih. Beras campuran dengan rasio beras putih dan beras hitam 2:2 memiliki tingkat kesukaan paling tinggi.

Kata kunci : beras putih, beras hitam, pencampuran, sifat fisik, mutu tanak, nilai gizi



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Rasio Beras Putih dan Beras Hitam terhadap Nilai Gizi, Mutu Tanak dan Tingkat Kesukaan Nasi

MEGA MUSTIKA, Prof. Dr. Ir. Mary Astuti, MS. ; Ir. Sri Kanoni, MS.

Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

THE EFFECTS OF WHITE RICE AND BLACK RICE RASIO ON NUTRITIONAL VALUE, COOKING QUALITY AND HEDONIC RESPONSE OF RICE

ABSTRACT

By:

**MEGA MUSTIKA
11/312183/TP/09998**

White rice has soft and fluffy texture, good flavor and preferred appearance. Black rice has unpreferred texture but much proteins, crude fibers and fats than white rice. This research was conducted to repair organoleptic characteristics of black rice with white rice added.

In this research, white rice were added by black rice with ratio 1:0, 3:1, 2:2, 1:3 and 0:1. Mixed rice were cooked by rice cooker with three times water added. After that hedonic test of mixed rice was conducted.

Mixed rice had higher physical characteristics especially total amount of whole grains, higher nutritional value especially crude fiber and fat, but less in total starch than white rice. But mixed rice had poor quality than white rice in cooking quality especially water absorption, volume expansion, gel consistency and alkali value. Mixed rice with white and black ratio 2:2 had preferred organoleptic character and higher hedonic response.

Keywords : white rice, black rice, mixing, nutritional value, cooking quality, hedonic response