

PENGARUH METODE PENGEMASAN TERHADAP MUTU NASI KEMAS DARI BERAS IR 64 (*Oryza sativa L. Indica*)

INTISARI

Oleh:

ANGGITA NUGRAHANTO

11/318925/TP/10171

Nasi merupakan jenis makanan yang dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Ketiadaan nasi pada kondisi sulit seperti pada saat bencana, akan mengakibatkan sebagian masyarakat Indonesia kesulitan dalam hal makan. Karena ada anggapan “budaya” di sebagian besar masyarakat Indonesia jika belum makan nasi belum dikatakan makan. Namun, saat ini masih sedikit produk nasi yang praktis dan ekonomis, seperti nasi kemas, sehingga dapat mengatasi masalah tersebut. Meski telah ada, namun bahan pengemas yang digunakan masih mahal. Untuk itu perlu dirancang kondisi proses dalam membuat nasi agar dapat menghasilkan nasi yang praktis dan ekonomis dalam suatu kemasan yang lebih ekonomis. Karena jika berbeda bahan pengemas dimungkinkan berbeda pula metode pengemasannya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui metode pengemasan yang tepat dalam membuat nasi kemas. Pengemasan dengan *hand sealer* dan pengemasan dengan *vacuum sealer* merupakan metode yang dipilih. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pengemasan vakum memberikan efek yang lebih baik dari pengemasan biasa. Sementara, penyimpanan suhu dingin memberikan efek yang lebih baik dibandingkan dengan penyimpanan suhu ruang.

Kata Kunci : nasi, nasi kemas, metode pengemasan, pengemasan vakum

EFFECT OF PACKAGING METHODS TO READY-TO-EAT-RICE PRODUCT QUALITY FROM IR 64 RICE (*Oryza sativa L. Indica*)

ABSTRACT

By:

ANGGITA NUGRAHANTO

11/318925/TP/10171

Cooked rice is kind of food that consumed by Indonesian people. Not existing cooked rice in difficult condition such as disaster, would cause partly Indonesian people get difficulty in food. Because an opinion as “culture” in Indonesian people, if didn’t eat cooked rice yet prefer to couldn’t eat yet. However, nowadays there is still little bit of economically and practically cooked rice products, such as ready-to-eat-rice-product, so can solve the problem. Although it has been existing, but use the packaging material is still expensive. Nevertheless need to be design processing condition to make cooked rice in order to get practically and economically cooked rice in more economically packaging. Because, if it was different material packaging possibility can make different packaging method too.

This research aim to know exactly packaging method in making cooked rice. Hand sealer and vacuum sealer packaging was choosed method. The result showed that vacuum packaging gave better effect than common packaging. Meanwhile, cool storage gave better effect than room temperature storage.

Keywords: cooked rice, ready-to-eat-rice product, packaging methods, vacuum packaging