

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	I
HALAMAN PENGESAHAN	II
HALAMAN PERNYATAAN	III
KATA PENGANTAR	IV
DAFTAR ISI	VI
DAFTAR TABEL	VIII
DAFTAR GAMBAR	IX
DAFTAR LAMPIRAN	X
INTISARI	XI
ABSTRACT	XII
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Tinjauan Pustaka	7
2.1.1 Beras	7
2.1.2 Nasi	10
2.1.3 Nasi Kemasan	12
2.1.4 Plastik	15
2.1.5 Perlakuan Panas	17
2.1.6 Total Plate Count (TPC)	18
2.1.7 Pengujian Sensoris	20
2.1.8 Penyimpanan Bahan Pangan	23
2.2. Hipotesis	25
BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1. Bahan-bahan Penelitian	26
3.2. Alat-alat Penelitian	26
3.3. Tahapan Penelitian	28
3.3.1 Optimasi Pembuatan Nasi Kemasan	28
3.3.2 Pembuatan Nasi Kemasan	31
3.3.2.1 Metode Pemasakan	32
3.3.2.2 Pengemasan	32
3.3.3 Analisis Berat	34
3.3.4 Analisis Kadar Air	34
3.3.5 Analisis Mikrobiologis	34
3.3.6 Analisis Sensoris	35
3.3.7 Analisis Warna	36
3.3.8 Analisis pH	36
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39

4.1. Optimasi Perbandingan Rasio Air dan Beras	39
4.1.1. Tingkat Kemasakan Nasi	40
4.1.2. Volume Nasi	40
4.1.3. Kadar Air Nasi	41
4.2. Perubahan Berat Nasi Kemas Selama Penyimpanan	42
4.3. Kadar Air Nasi Kemas Selama Penyimpanan	44
4.4. Analisis Mikrobiologis Nasi Kemas	46
4.4.1. Inkubasi Aerob di Inkubator 37°C	46
4.4.2. Inkubasi Anaerob di Inkubator 37°C	48
4.5. Penilaian Kecerahan Nasi Kemas	51
4.5.1. Penilaian Atribut Aroma	56
4.5.2. Penilaian Atribut Tekstur	57
4.5.3. Penilaian Atribut Rasa	58
4.6. Diskusi	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	61
5.1 Kesimpulan	61
5.2 Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penggolongan beras berdasarkan kadar amilosa (%)	10
Tabel 2. Kandungan gizi nasi putih (100 gr)	11
Tabel 3. Karakteristik <i>Amorphous polyamides</i> /AmPA (SG = 1.17)	16
Tabel 4. Model Rancangan Percobaan Penelitian Nasi Kemas	37
Tabel 5. Tingkat kemasakan Nasi dengan 4 rasio air dan beras	40
Tabel 6. Skor Kesukaan Aroma Sampel Nasi Kemas selama Penyimpanan	56
Tabel 7. Skor Kesukaan Tekstur Sampel Nasi Kemas selama Penyimpanan	57
Tabel 8. Skor Kesukaan Rasa Sampel Nasi Kemas selama Penyimpanan	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Skema Alur Penelitian Nasi Kemas.....	28
Gambar 2. Skema Optimasi Perbandingan Rasio Air : Beras	29
Gambar 3. Skema Pembuatan Nasi Kemas	31
Gambar 4. Grafik Perubahan Berat Nasi Kemas selama Penyimpanan Suhu Ruang ($\pm 28^{\circ}\text{C}$).....	42
Gambar 5. Grafik Perubahan Berat Nasi Kemas selama Penyimpanan Suhu Dingin ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)	43
Gambar 6. Kadar Air Nasi Kemas selama Penyimpanan Suhu Ruang ($\pm 28^{\circ}\text{C}$) .	44
Gambar 7. Kadar Air Nasi Kemas selama Penyimpanan Suhu Dingin ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)...	44
Gambar 8. Total Mikrobial Aerob Nasi Kemas Penyimpanan Suhu Ruang ($\pm 28^{\circ}\text{C}$)	46
Gambar 9. Total Mikrobial Aerob Nasi Kemas Penyimpanan Suhu Dingin ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)	47
Gambar 10. Total Mikrobial Anaerob Nasi Kemas Penyimpanan Suhu Ruang ($\pm 28^{\circ}\text{C}$)	49
Gambar 11. Total Mikrobial Anaerob Nasi Kemas Penyimpanan Suhu Dingin ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)	49
Gambar 12. Kecerahan Nasi Kemas selama Penyimpanan Suhu Ruang ($\pm 28^{\circ}\text{C}$)	52
Gambar 13. Kecerahan Nasi Kemas selama Penyimpanan Suhu Dingin ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)	53
Gambar 14. pH Nasi Kemas selama Penyimpanan Suhu Ruang ($\pm 28^{\circ}\text{C}$)	54
Gambar 15. pH Nasi Kemas selama Penyimpanan Suhu Dingin ($\pm 4^{\circ}\text{C}$).....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Analisis.....	67
1. Optimasi Perbandingan Air dan Beras.....	67
2. Pengukuran Berat Sampel.....	67
3. Pengukuran Kadar Air Sampel secara thermogravimetri	68
4. Analisis Total Plate Count	68
5. Uji Kesukaan Sampel dengan metode Scoring Test.....	68
6. Penilaian Kecerahan Sampel.....	69
7. Pengukuran pH.....	69
Lampiran 2. Hasil Optimasi Perbandingan Air dan Beras.....	70
Lampiran 3. Hasil Perubahan Berat Nasi Kemas Selama Penyimpanan	70
Lampiran 4. Hasil Kadar Air Nasi Kemas Selama Penyimpanan.....	71
Lampiran 5. Hasil Total Mikrobial Aerob Nasi Kemas Selama Penyimpanan	72
Lampiran 6. Hasil Total Mikrobial Anaerob Nasi Kemas Selama Penyimpanan.....	73
Lampiran 7. Hasil Evaluasi Sensoris Nasi Kemas Selama Penyimpanan	74
Lampiran 8. Hasil Penilaian Kecerahan Nasi Kemas Selama Penyimpanan	75
Lampiran 9. Hasil Pengukuran pH Nasi Kemas Selama Penyimpanan.....	75
Lampiran 10. Borang Uji Kesukaan Nasi Kemas	76
Lampiran 11. Foto Produk Nasi Kemas	77
Lampiran 11. Foto Produk Nasi Kemas	77
Lampiran 12. Spesifikasi Pengemasan	77