

## PENGARUH JENIS KEMASAN DAN TINGKAT VAKUM TERHADAP KUALITAS NASI KEMAS DARI BERAS IR 64 (*Oryza sativa L. indica*)

### INTISARI

Oleh:

**ADJUDAN SULKHAN NARENDRO**

**11/311958/TP/09981**

Nasi adalah makanan pokok yang dikonsumsi oleh hampir 90% penduduk Indonesia. Nasi mempunyai kandungan gizi yang lebih baik dari produk komoditas pertanian yang lain misalnya jagung dan kentang. Namun, selama ini nasi selalu dihidangkan dalam kondisi yang baru atau hangat. Hal ini mudah dilakukan apabila dalam kondisi dan fasilitasnya tercukupi. Masyarakat Indonesia, mempunyai ketergantungan yang tinggi terhadap nasi. Oleh karena itu, ide untuk mengatasi hal tersebut adalah mengembangkan pengolahan nasi menjadi nasi kemas yang mempunyai umur simpan lama dan stabil kualitasnya. Sehingga, untuk mempertahankan kualitas gizinya dilakukan pengemasan dengan metode kemas vakum dengan intensitas skala yang berbeda dan dikemas dengan jenis plastik PP dan Nylon. Penerapan metode ini dirancang dengan proses yang sederhana, dan dikemas dengan kemasan yang mudah didapatkan dan ekonomis. Kemudian dianalisa pengaruh jenis kemasan dan tingkat vakum terhadap kualitas produk. Hasil percobaan menunjukkan kedua kemasan tersebut tidak memberikan perbedaan yang nyata dalam mempertahankan kualitas produk. Kemudian penyimpanan suhu dingin akan memberikan efek yang lebih baik dari pada penyimpanan suhu ruang.

**Kata Kunci :** nasi, nasi kemas, plastik PP, plastik Nylon, umur simpan, pengemasan vakum

**EFFECT OF KIND PACKAGING AND VACUUM LEVELS TO  
READY-TO-EAT-RICE QUALITY FROM IR 64 RICE  
(*Oryza sativa* L. *Indica*)**

**ABSTRACT**

**By:**

**ADJUDAN SULKHAN NARENDRO**  
**11/311958/TP/09981**

Rice is the staple food that consumed by almost 90% Indonesia people. Rice have a better nutrient than the other agriculture commodity such as corn and potato. However, this time, rice is always being served fresh and warm. It is easy to do if the condition and facility is sufficient. Indonesia people's life is depend on rice. Therefore, there is an idea to develop a cooked rice rice processing into ready-to-eat rice which have a long shelf life and stabil quality. So, to maintain the quality of its nutrion value is done by vacuum packing method with different scales of intensity and packaged with the kind of PP plastic and Nylon plastic. The application of this method is designed with a simple process and packaged in a accessible and available and economical packaging. Then, the product is analized the effect of the type of packaging and vacuum level based on the quality. The results showed both of the packaging method gives no noticeable difference in maintaining product quality. And then, cool temperature storage will give better effect than room temperature storage.

**Keywords:** cooked rice, ready-to-eat-rice, PP Plastic, Nylon Plastic, shelf life, vacuum packaging.