

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Tinjauan Pustaka	8
2.1.1. Beras	8
2.1.2. Nasi.....	13
2.1.3. Nasi Kemas.....	15
2.1.4. Perlakuan Panas	19
2.1.5. <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	21
2.1.6. Pengujian Sensoris.....	24
2.1.7. Pengemasan	27

2.1.8. Penyimpanan Bahan Pangan.....	31
2.2 HIPOTESIS.....	34
BAB III METODE PENELITIAN	35
3.1. Bahan-bahan Penelitian.....	35
3.2. Alat-alat Penelitian.....	35
3.3. Jalannya Penelitian.....	37
3.3.1 Pembuatan Nasi	40
3.3.2 Pengemasan Nasi	41
3.3.3 Pengukusan Nasi Kemas.....	42
3.3.4 Penyimpanan Nasi Kemas	42
3.3.5 Pengujian Nasi Kemas	43
3.3.6 Pengukuran Berat	43
3.3.7 Pengukuran Kadar Air	43
3.3.8 Analisis Mikrobiologis	44
3.3.9 Penilaian Kecerahan	44
3.3.10 Pengukuran pH	44
3.3.11 Evaluasi Sensoris	45
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	45
BAB IV PEMBAHASAN	49
4.1. Optimasi Perbandingan Rasio Air : Beras	49
4.1.1. Tingkat Kemasakan Nasi	50
4.1.2. Volume Nasi	51
4.1.3. Kadar Air Nasi	51
4.2. Perubahan Berat Nasi Kemas Selama Penyimpanan	52
4.3. Perubahan Kadar Air Sampel Nasi Kemas Selama Penyimpanan	56
4.4. Analisis Mikrobiologis Sampel Nasi Kemas Selama Penyimpanan	58
4.4.1. Inkubasi Aerob pada Inkubator 37°C.....	58
4.4.2. Inkubasi Anaerob pada Inkubator 37°C.....	61
4.5. Penilaian Kecerahan Nasi Kemas Selama Penyimpanan	65

4.6. Perubahan pH Nasi Kemas Selama Penyimpanan	68
4.7. Evaluasi Sensoris Nasi Kemas Selama Penyimpanan.....	71
4.7.1.Penilaian Atribut Aroma.....	73
4.7.2.Penilaian Atribut Tekstur.....	74
4.7.3.Penilaian Atribut Rasa	75
4.8 Diskusi	76
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	79
5.1. Kesimpulan	79
5.2 Saran	79
DAFTAR PUSTAKA.....	81
LAMPIRAN	86