

**PENGARUH TINGKAT VAKUM DAN METODE PASTEURISASI TERHADAP MUTU NASI
KEMAS DARI BERAS ROJOLELE (*Oryza sativa* var. Japonica)**

INTISARI

Oleh:

BOVI WIRA HARSANTO
11/318822/TP/10071

Nasi merupakan jenis makanan pokok bagi masyarakat Indonesia. Umur simpan nasi yang cukup pendek dan penyajiannya yang butuh waktu lama menjadi penghalang bagi masyarakat Indonesia dalam mengkonsumsi nasi pada segala situasi, khususnya situasi darurat. Pembuatan nasi dengan perlakuan khusus, seperti pengemasan vakum dan pasteurisasi diharapkan dapat mengatasi masalah tersebut. Produk nasi ini disebut nasi kemas.

Penelitian ini menggunakan beras Rojolele yang dinilai sebagai beras bangsawan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat vakum dan metode pasteurisasi yang cocok dalam pembuatan produk nasi kemas. Pengemasan dengan *vacuum sealer* serta pengukusan dan perebusan merupakan metode yang dipilih.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa tingkat vakum dan pasteurisasi tidak mampu dalam menghasilkan nasi kemas yang memiliki umur simpan yang panjang, khususnya pada nasi kemas yang disimpan di suhu ruang. Hal ini dibuktikan dengan hasil total mikrobial yang melebihi batas aman, yaitu $> 6 \log$ CFU/gram. Hasil total mikrobial mempengaruhi hasil pada pH dimana terjadi penurunan pH pada hari 4 dan 7, dan juga hasil evaluasi sensoris dimana sampel pada hari 4 dan 7 banyak yang tidak layak diujikan kepada panelis. Namun, penyimpanan suhu dingin memberikan efek yang lebih baik dalam hal umur simpan produk nasi kemas karena laju pertumbuhan mikrobial terhambat sehingga total mikrobialnya $< 6 \log$ CFU/gram. Maka dari itu, produk nasi kemas direkomendasikan untuk disimpan pada suhu dingin sebelum didistribusikan.

Kata Kunci : Nasi, nasi kemas, beras rojolele, pengemasan vakum, pasteurisasi, total mikrobial, penyimpanan suhu ruang, penyimpanan suhu dingin

EFFECT OF VACUUM LEVEL AND PASTEURIZATION METHOD INTO QUALITY OF PACKAGED COOKED RICE FROM ROJOLELE RICE (*Oryza sativa* var. Japonica)

ABSTRACT

By:

BOVI WIRA HARSANTO
11/318822/TP/10071

Cooked rice is staple food for Indonesian people. Short Shelf-life and long to consume of cooked rice become a problem for Indonesian people to consume the cooked rice in every situation, especially emergency situation. Production of cooked rice with special treatment, such as vacuum packaging and pasteurization can be potential to solve the problem. This product named packaged cooked rice.

This research use *Rojolele* rice in which called as “high class rice”. Goal of this research is to study suitable vacuum scale and pasteurization method for production of packaged cooked rice. Packaging with vacuum sealer, steaming, and boiling are chosen method.

Results show vacuum scale and pasteurization cannot use to production a long shelf-life packaged cooked rice, especially packaged cooked rice in room storage. This suggestion is approved by result of microbial total which shows that packaged cooked rice sample contain microbial $> 6 \log$ CFU/gram . This result is correlated to pH measurement in which there are decrease of pH value in day 4 and 7, and also sensory evaluation in which many sample in day 4 and 7 are not feasible to consume. Other side, cold storage can give better result about shelf-life of packaged cooked because there are decrease of microbiological growth rate. This suggestion is approved by result of microbial total which shows that packaged cooked rice only contain microbial $< 6 \log$ CFU/gram. Thus, packaged cooked rice is recommended to be stored at cold temperature before distribution.

Keywords : Cooked rice, packaged cooked rice, *rojolele* rice, vacuum packaging, pasteurization, microbial total, room storage, cold storage